


# LP GAS GRILL OWNER'S MANUAL

## # 31-3200 & 41-4200

**GUÍA DEL PROPIETARIO DEL ASADOR DE GAS LICUADO DE PROPANO - PG 28**

**GUIDE DE L'UTILISATEUR DU GRILL À GAZ PL - PG 43**

**Assembly, Ensamblaje, Montage pg.5**

## # 27010373

## Customer Service: 1-800-DUCANES

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL**

**⚠ DANGER**

**If you smell gas:**

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flames.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

**Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, or damage to property.**

**⚠ WARNING**

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

**⚠ WARNING: Follow all leak-check procedures carefully in this manual prior to barbecue operation. Do this even if the barbecue was dealer-assembled.**

**NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.**

**THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.**

**⚠ WARNING: Do not try to light this appliance without reading the "Lighting Instructions" section of this manual.**

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**










27010373 03/03/08 LP
US ENGLISH

**⚠ DANGER**

**Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

**⚠ WARNING**

**⚠ Do not store a spare or disconnected liquid propane cylinder under or near this barbecue.**
**⚠ Improper assembly may be dangerous. Please carefully follow the assembly instructions in this manual.**
**⚠ After a period of storage, and/or non-use, the Ducane® gas barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures.**
**⚠ Do not operate the Ducane® gas barbecue if there is a gas leak present.**
**⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.**
**⚠ Combustible materials should never be within 24 inches of the top, back or sides of your Ducane® gas barbecue.**
**⚠ Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue.**
**⚠ Your Ducane® gas barbecue should never be used by children. Accessible parts of the barbecue may be very hot. Keep young children away while it is in use.**
**⚠ You should exercise reasonable care when operating your Ducane® gas barbecue. It will be hot during cooking and should never be left unattended or moved while in operation.**
**⚠ Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight using the lighting instructions.**
**⚠ Do not use charcoal or lava rock in your Ducane® gas barbecue.**
**⚠ Never lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.**
**⚠ Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.**
**⚠ Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**
**⚠ The Ducane® gas barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.**
**⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.**
**⚠ Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.**
**⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating barbecue.**
**⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**
**⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**
**⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the instructions outlined in the "Assembly Guide" section.**
**⚠ Remove all packing material before use.**
**⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.**
**⚠ Proposition 65 Warning: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**
***(Wash hands after handling this product.)***

**LIQUID PROPANE GAS UNITS ONLY:**

**⚠ Use the regulator that is supplied with your Ducane® gas barbecue.**
**⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while your barbecue is in operation.**
**⚠ A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane cylinder with a damaged valve.**
**⚠ Although your liquid propane cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.**
**⚠ Do not use in a building, garage or any other enclosed area.**
**⚠ If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the liquid propane cylinder:**

1. **Move away from liquid propane cylinder.**
2. **Do not attempt to correct the problem yourself.**
3. **Call your fire department.**

# WARRANTY, GARANTÍA, GARANTIE

Ducane Products, Co. hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Ducane® Stainless Series gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

**Ten-Year Limited Warranty**
- Stainless steel cabinetry and grill lid excluding discoloration and scratches

**Five-Year Limited Warranty**
- Stainless steel cooking grates
- Stainless steel primary grill burners
- Side Burner Inserts
- Stainless steel rotisserie burners

**Two-Year Limited Warranty**
- Rotisserie motor
- Ignition system
- All remaining parts

The above warranty period(s) applies only to grills used in a non-commercial setting when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying the grill.
Ducane may require valid proof of your date of purchase. Please retain your receipt of purchase or invoice as reasonable proof.
This Limited Warranty shall be limited to repair or replacement of parts that prove defective under normal, non-commercial use and which, on examination shall indicate, to Ducane's satisfaction, that they are defective. Before returning any parts, please contact Ducane's Customer Service at 1-800-DUCANES (1-800-382-2637).
If Ducane confirms the defect and approves the claim, Ducane will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be paid by you. Ducane will return parts to purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation, use in a commercial enterprise, improper maintenance, including but not limited to damage caused by insects within burner tubes, as described in the owner's manual.
Deterioration or damage due to severe weather conditions, such as hail, hurricanes, earthquakes, or tornadoes is not covered by this Limited Warranty.
Deterioration or discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.
There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.
Ducane is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental and consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
Ducane does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Ducane.
This Limited Warranty applies only to products sold at and purchased from a retail entity excluding on-line auction services.

**DUCANE PRODUCTS CO.**
**Customer Service Center**
**1890 Roselle Road, Suite 308**
**Schaumburg, IL 60195**
**USA**
**For replacement parts call:**
**1-800-446-1071**
**www.ducane.com®**

---

Ducane Products, Co., por el presente documento garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta parrilla a gas de la Serie Inoxidable de Ducane® que estará libre de defectos de materiales y fabricación desde la fecha de adquisición así:

**Garantía limitada de diez años**
- Gabinete de acero inoxidable y tapa de la parrilla, excluyendo descoloración y rasguños

**Garantía limitada de cinco años**
- Rejillas para cocción en acero inoxidable
- Quemadores primarios de la parrilla en acero inoxidable
- Insertos de quemadores laterales
- Quemadores para asador en acero inoxidable

**Garantía limitada de dos años**
- Motor del asador
- Sistema de encendido
- Todas las demás partes

Los anteriores períodos de garantía sólo se aplican a parrillas usadas en ambientes no comerciales cuando sean ensambladas y operadas de acuerdo con las instrucciones impresas que acompañan la parrilla.
Ducane puede solicitar una prueba válida de su fecha de adquisición. Por favor guarde su recibo de compra o la factura como prueba razonable.
Esta Garantía Limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estaban defectuosas bajo un uso normal y no comercial, y que, tras ser examinadas, indiquen a satisfacción de Ducane que efectivamente están defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, por favor contacte al Servicio al Cliente de Ducane al 1-800-DUCANES (1-800-382-2637).

Si Ducane confirma el defecto y aprueba la reclamación, Ducane elegirá reemplazar dicha parte sin ningún cargo. Si se le solicita que devuelva las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser asumidos por usted. Ducane devolverá las partes al comprador con flete o timbre pagado por anticipado.

Esta Garantía Limitada no cubre fallos o dificultades de operación debidos a accidentes, abuso, mal uso, alteración, mal manejo, vandalismo, instalación inadecuada, uso en empresa comercial, mantenimiento indebido, e incluye, pero no se limita, a daños causados por insectos al interior de los tubos quemadores, como se describe en el manual del usuario.
El deterioro o daño debido a condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados no está cubierto por esta Garantía Limitada.
El deterioro o la decoloración debidos a la exposición a químicos, bien sea directamente o en la atmósfera no están cubiertos por esta Garantía Limitada.
No hay ninguna otra garantía expresa salvo las que están contenidas en este documento, y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad y adecuación está limitada a la duración del período de cobertura de esta expresa Garantía Limitada. Algunas regiones no admiten una limitación al tiempo de duración de una garantía implícita, de forma que esta limitación no aplica para usted.
Ducane no es responsable por ningún daño especial, indirecto o resultante. Algunas regiones no admiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, de forma que esta limitación podría no aplicar para usted.
Ducane no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de este equipo; y ninguna de dichas representaciones obligan a Ducane.
Esta Garantía Limitada aplica únicamente a productos vendidos en y comprados de una entidad detallista, excluyendo servicios de subasta en línea.

**DUCANE PRODUCTS CO.**
**Customer Service Center**
**1890 Roselle Road, Suite 308**
**Schaumburg, IL 60195**
**USA**
**Para partes de repuesto llame a:**
**1-800-446-1071**
**www.ducane.com®**

**Para compras hechas en México**
**DUCANE PRODUCTS S.A. de C.V.**
**Marcella No. 338,**
**Colonia Americana**
**44160 México, C.P.**
**México**
**Para partes de repuesto llame a:**
**(52) (33) 3615-0736**
**www.ducane.com®**

---

Par la présente, Ducane Products, Co., garantie à l'ACHETEUR ORIGINAL du gril au gaz en acier inoxydable Ducane® qu'elle sera sans vices de matériaux et de fabrication à partir de la date d'achat, tel que suit:

**Garantie Limitée de Dix Ans**
- Habillage et couvercle de gril en acier inoxydable à l'exception de décoloration et d'égratignures.

**Garantie Limitée de Cinq Ans**
- Gril de cuisson en acier inoxydable
- Brûleurs primaire en acier inoxydable
- Insertions du bruleurs du côté
- brûleurs de tournebroche en acier inoxydable

**Garantie Limitée de deux ans**
- Moteur du tournebroche
- système d'allumage
- Toutes autres pièces

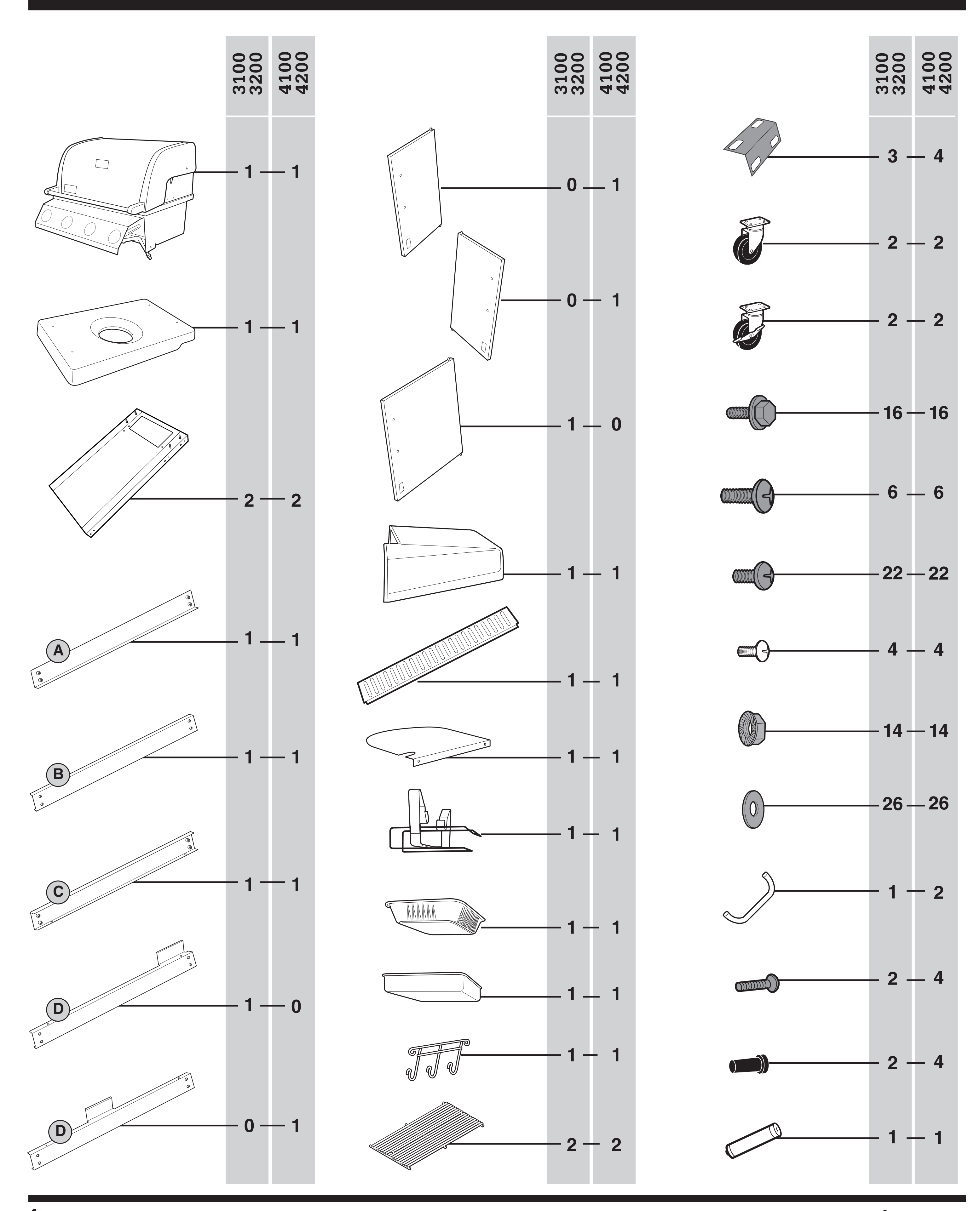
La(Les) période(s) de garantie ci-haut mentionné s'applique seulement au grils personnel, et non ceux qui sont utilisés dans un milieu commercial, quand assemblé et opéré selon les instructions inclues avec le gril.
Ducane pourra exiger une preuve d'achat valable. Veuillez conserver votre preuve d'achat ou votre facture comme preuve.
Cette garantie sera limitée à la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent être défectueux sous des conditions d'utilisation normal, non-commercial, et qui, après exam indiquera, à la satisfaction de Ducane's, une défectuosité. Avant de retourner les pièces, veuillez contacter le service a clientèle de Ducane au 1-800-DUCANES (1-800-382-2637).

ISi Ducane confirme la défectuosité et approuve la demande, Ducane choisira de remplacer ses pièces sans frais. Si vous êtes obligé de retourner des pièces défectueuses, vous devez assumer tous les frais de transports, fret ou port-pré-payé.
Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les difficultés d'opération résultant d'accidents, abus, emploi abusif ou mauvaise opération, vandalisme, mauvaise installation, utilisation commerciale, mauvais entretien, incluant mais pas limitée aux dommages causés par les insectes dans les tubes de brûleurs, tel que décrites dans le guide d'achat.
La détérioration ou les dommages dû aux conditions sévère de température, notamment, grêles, ouragans, tremblements de terre , ou tornades ne sont pas couvert par cette garantie limitée.
La détérioration ou la décoloration dû à une exposition au produits chimique, directement ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverte par cette garantie limitée.
Il n'y a pas d'autres garantie expresse à part celles détaillées et n'importe quelle garantie tacite de qualité marchande et de compatibilité applicable est limitée à la durée de la période de couverture de cette garantie expresse limitée. Certaines régions ne permettent pas la limitation de garantie tacite, donc la limitation ne pourrait vous être applicable.
Ducane n'est pas responsable des dommages, indirects ou conséquents. Certaines régions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou immatériels, donc, l'exclusion ou la limitation ci-haut mentionnée ne pourrait vous être applicable.
Ducane n'autorise aucune personne ou entreprise, d'assumer à son nom, n'important quelle obligation ou responsabilité reliée à la vente, l'installation, l'utilisation, l'enlèvement, le retour ou le remplacement de son équipement; et ce, notamment, aucune répresentations de ce genre engage Ducane.
Cette garantie limitée s'applique seulement aux produits vendu par, ou procuré chez, un détaillant, excluant tous sites de vente aux enchères en-ligne..

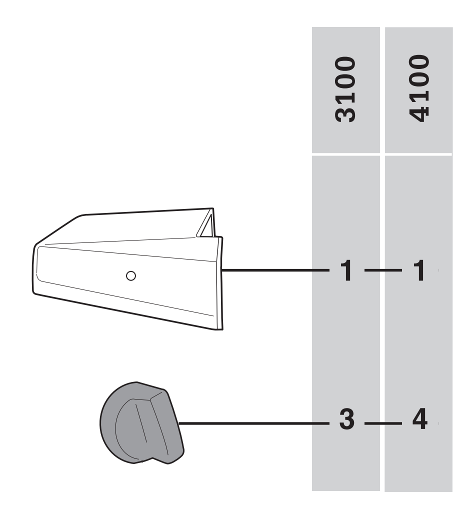
**DUCANE PRODUCTS CO.**
**Product Registration**
**P.O. Box 40530**
**Burlington, ON L7P 4W1**

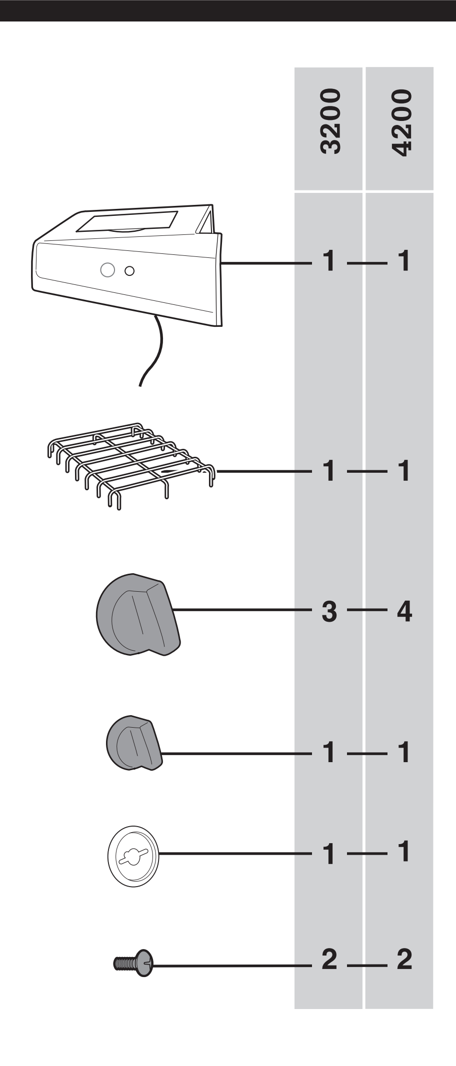
**Pour des pièces de rechange, appelez le :**
**1-800-265-2150**
**www.ducane.com®**

# PARTS LIST, LISTA DE PIEZAS, LISTE DES PIÉCES



## PARTS LIST, LISTA DE PIEZAS, LISTE DES PIÉCES



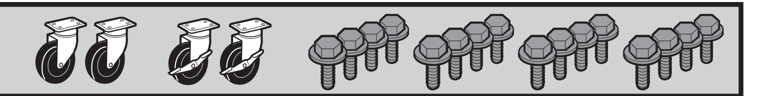

## ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE

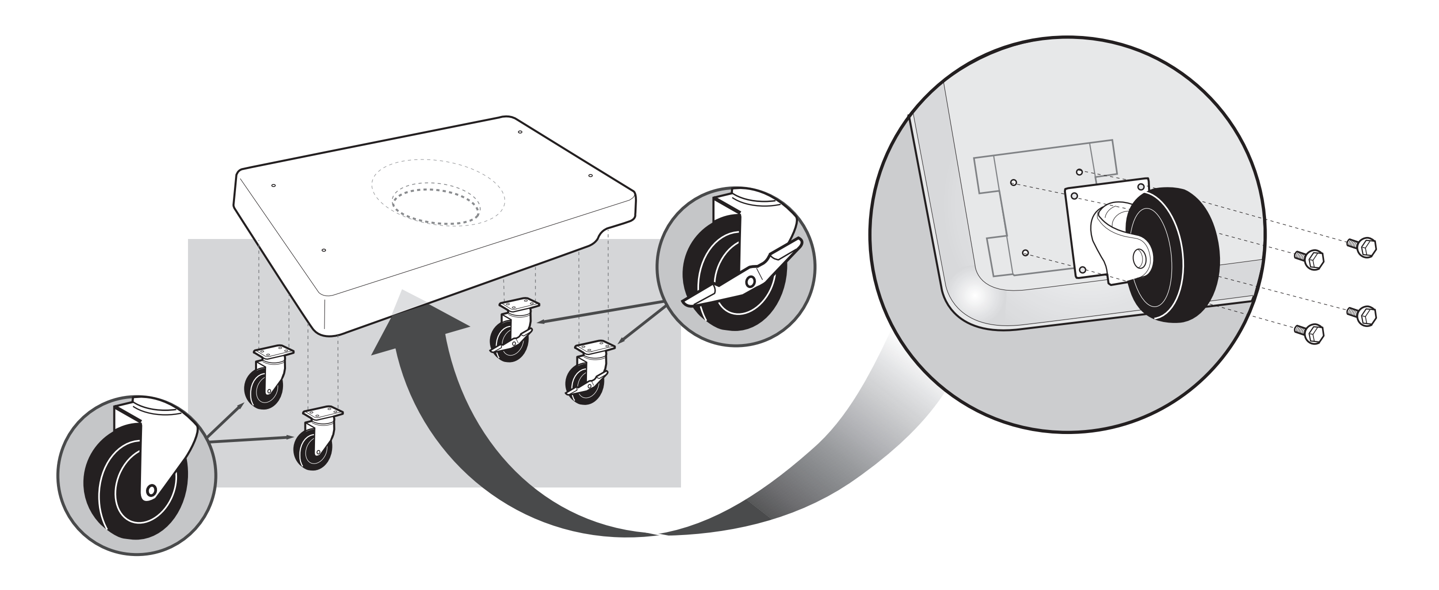
⚠ **CAUTION: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy and as safe as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Aunque hacemos todo el esfuerzo posible en asegurarnos de que el proceso de ensamblaje sea lo más fácil y seguro posible, es inherente a las partes fabricadas de acero que las esquinas y bordes pueden causar cortaduras si son mal manipuladas durante los procedimientos de ensamblaje. Tenga cuidado al manipular cualquier parte durante el ensamblaje. Enfáticamente le recomendamos protegerse las manos con un par de guantes de trabajo.**

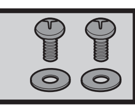
⚠ **ATTENTION: Bien que nous prenions toutes les mesures nécessaires afin de garantir que le processus de montage soit aussi simple et sûr que possible, il est inhérent aux pièces fabriquées en acier que les coins et les extrémités puissent provoquer des coupures en cas de mauvaise manipulation au cours des procédures d’assemblage. Soyez prudent lors de toute manipulation de pièce au cours du montage. Nous vous recommandons fortement de protéger vos mains avec une paire de gants de travail.**

## 1



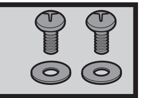


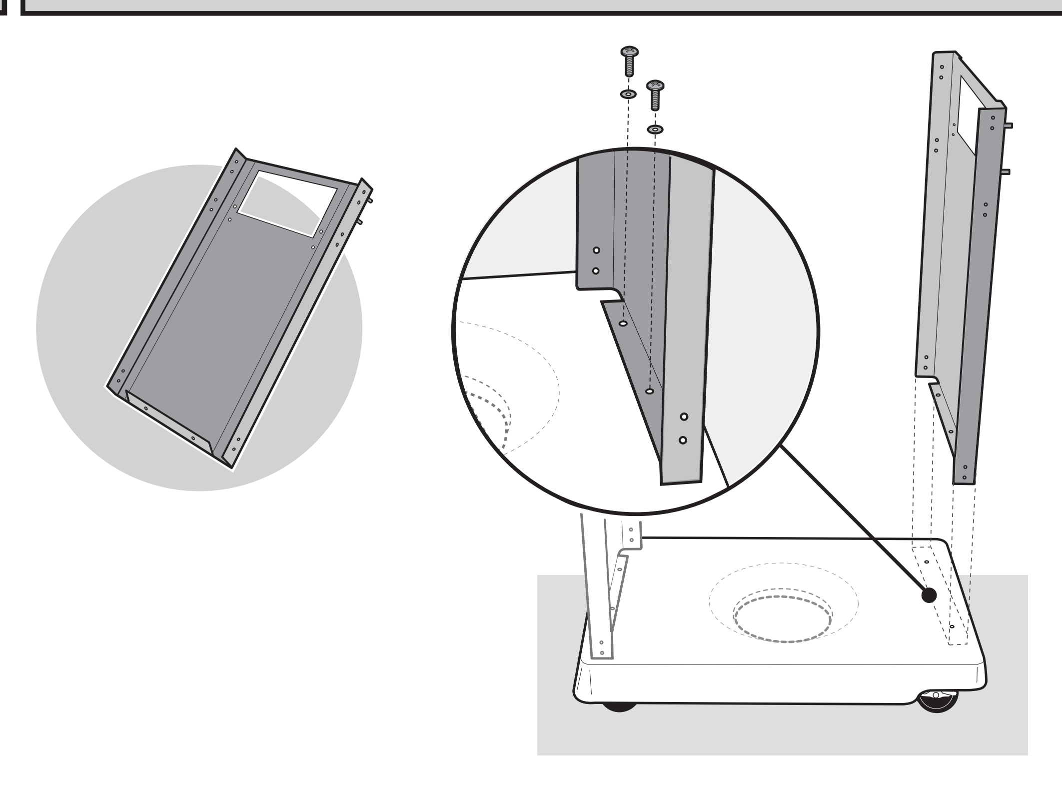
## 2



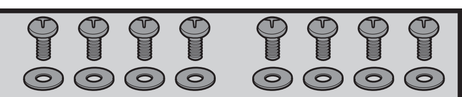
⚠ Front
⚠ Frente
⚠ Avant

3





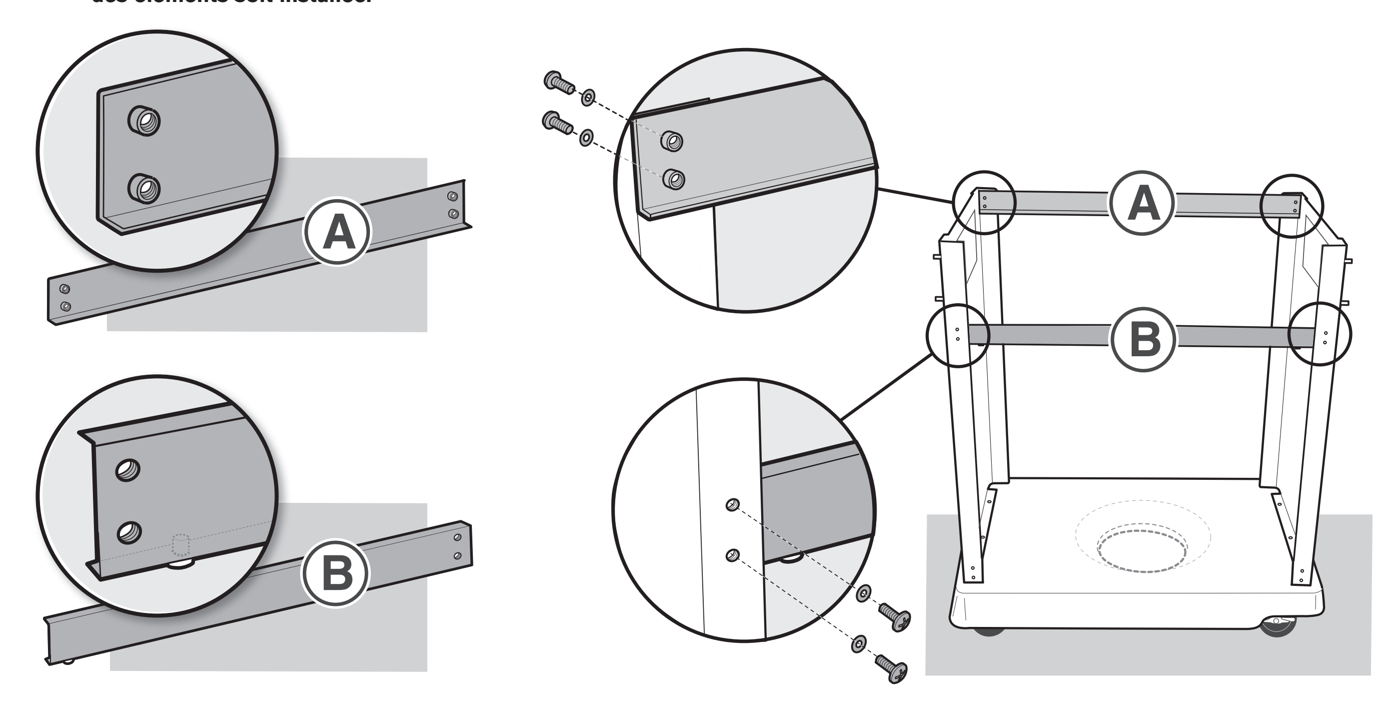
4



**Note: Do not fully tighten fasteners. Hand tight only until all components are installed.**

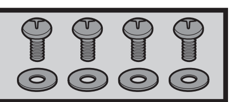
**Nota: no apriete los sujetadores del todo. Sólo apriete a mano hasta tanto estén instalados todos los componentes.**

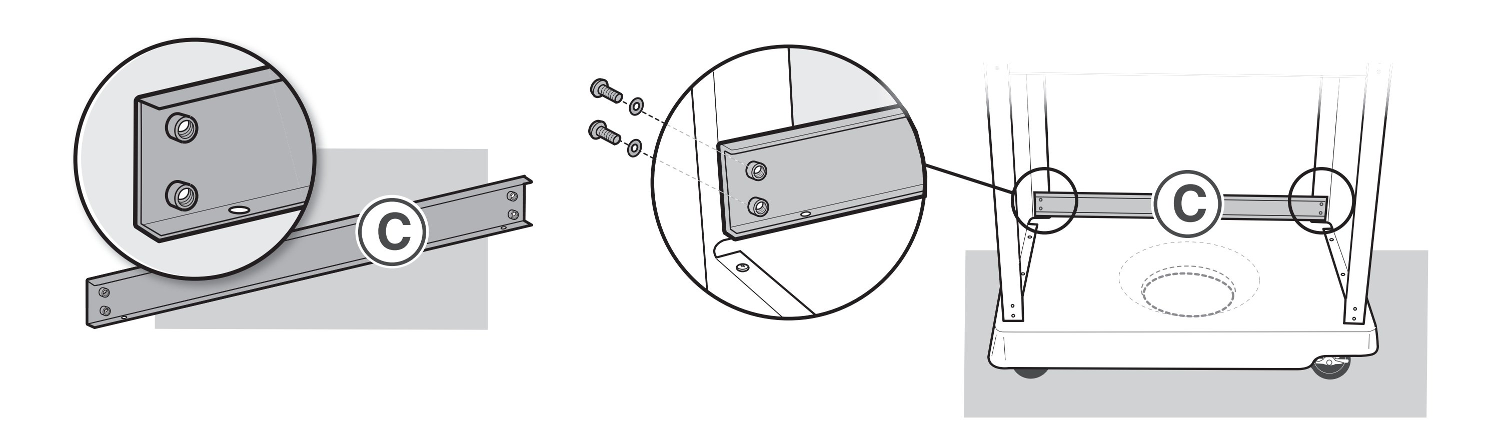
**Remarque : Ne serrez pas les fixations complètement. Serrez à la main uniquement jusqu'à ce que la totalité des éléments soit installée.**

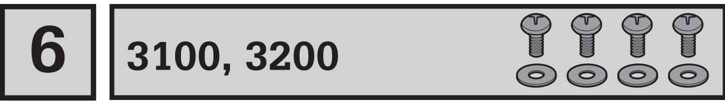




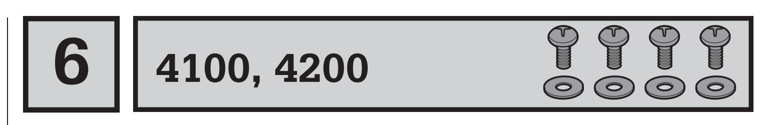
5



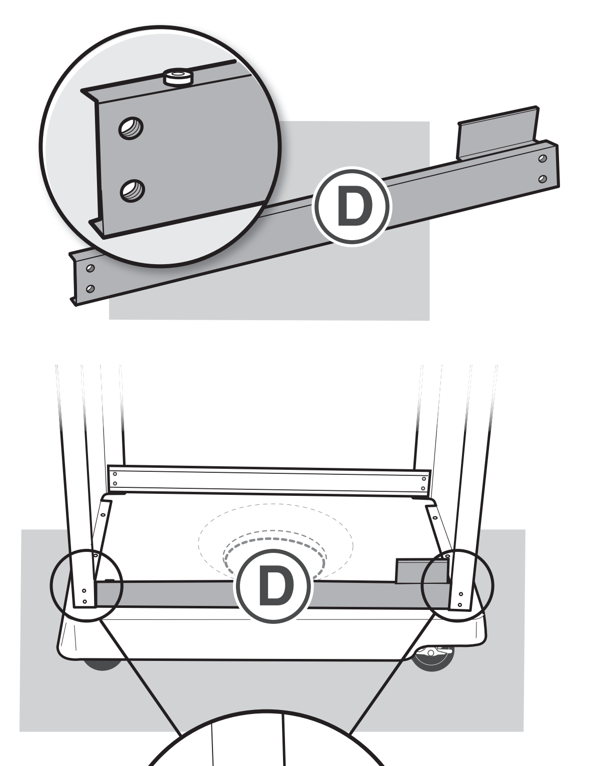


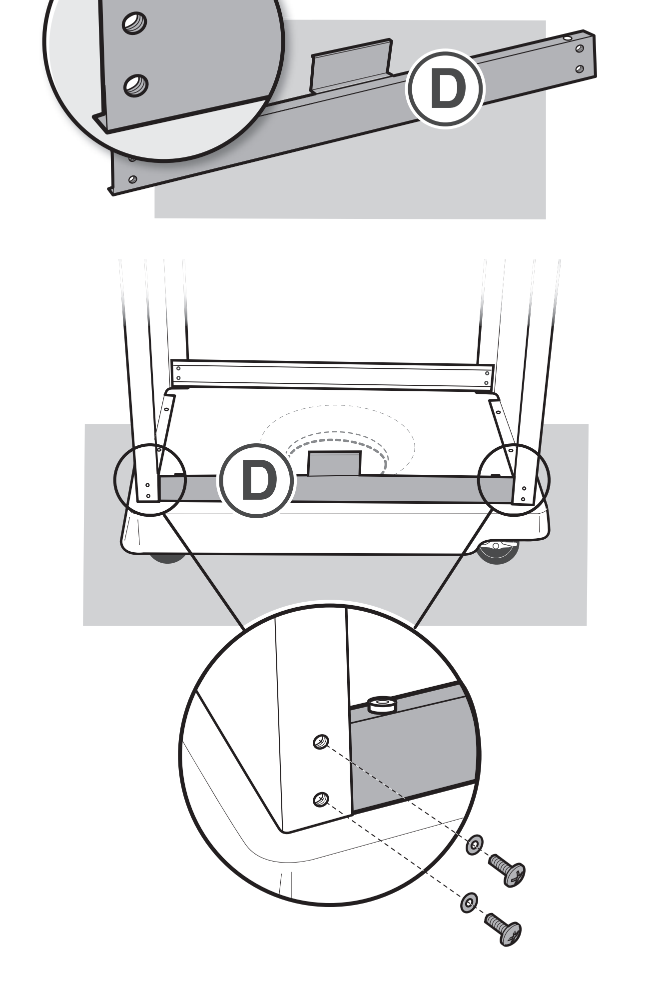



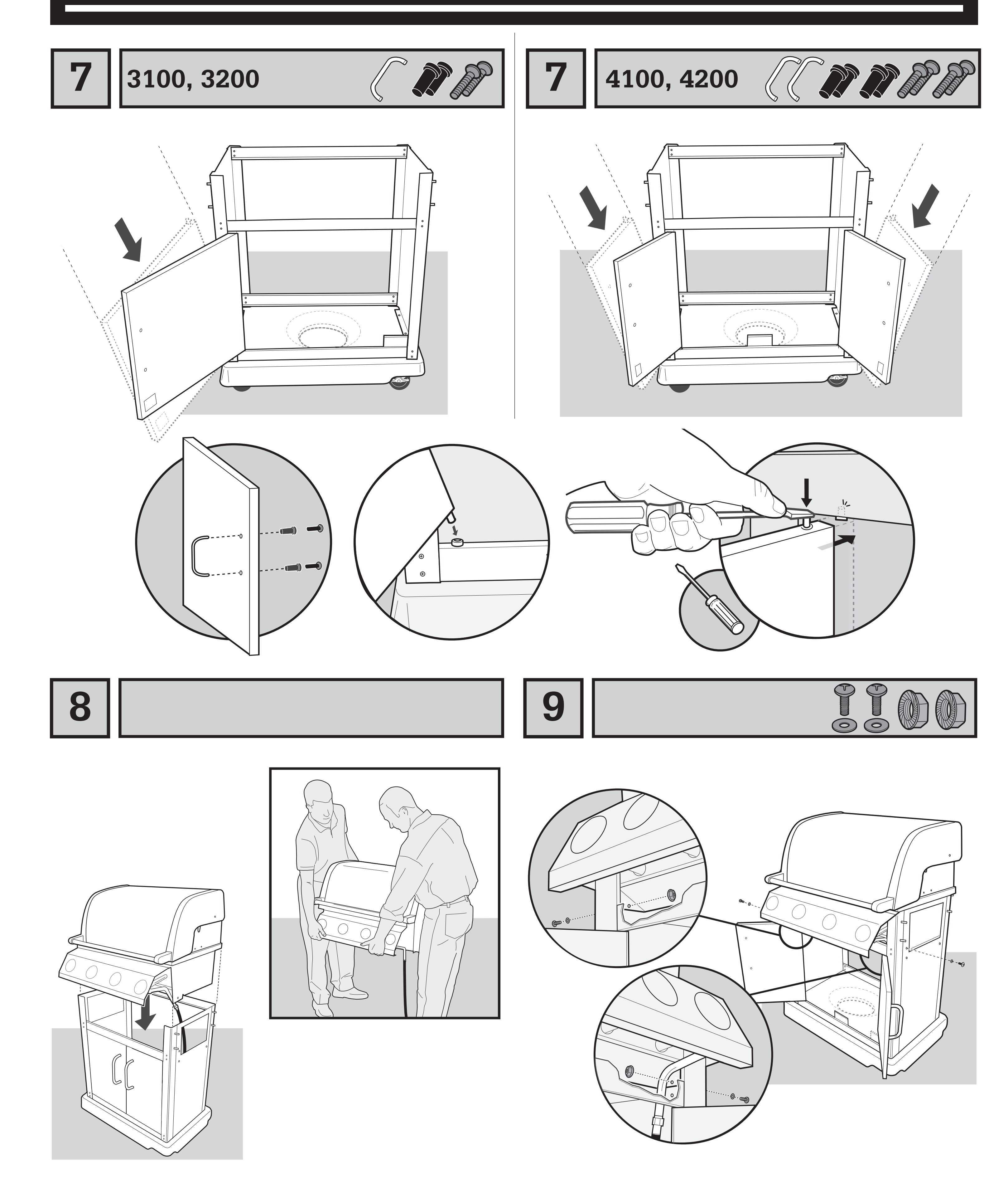
6 3100, 3200

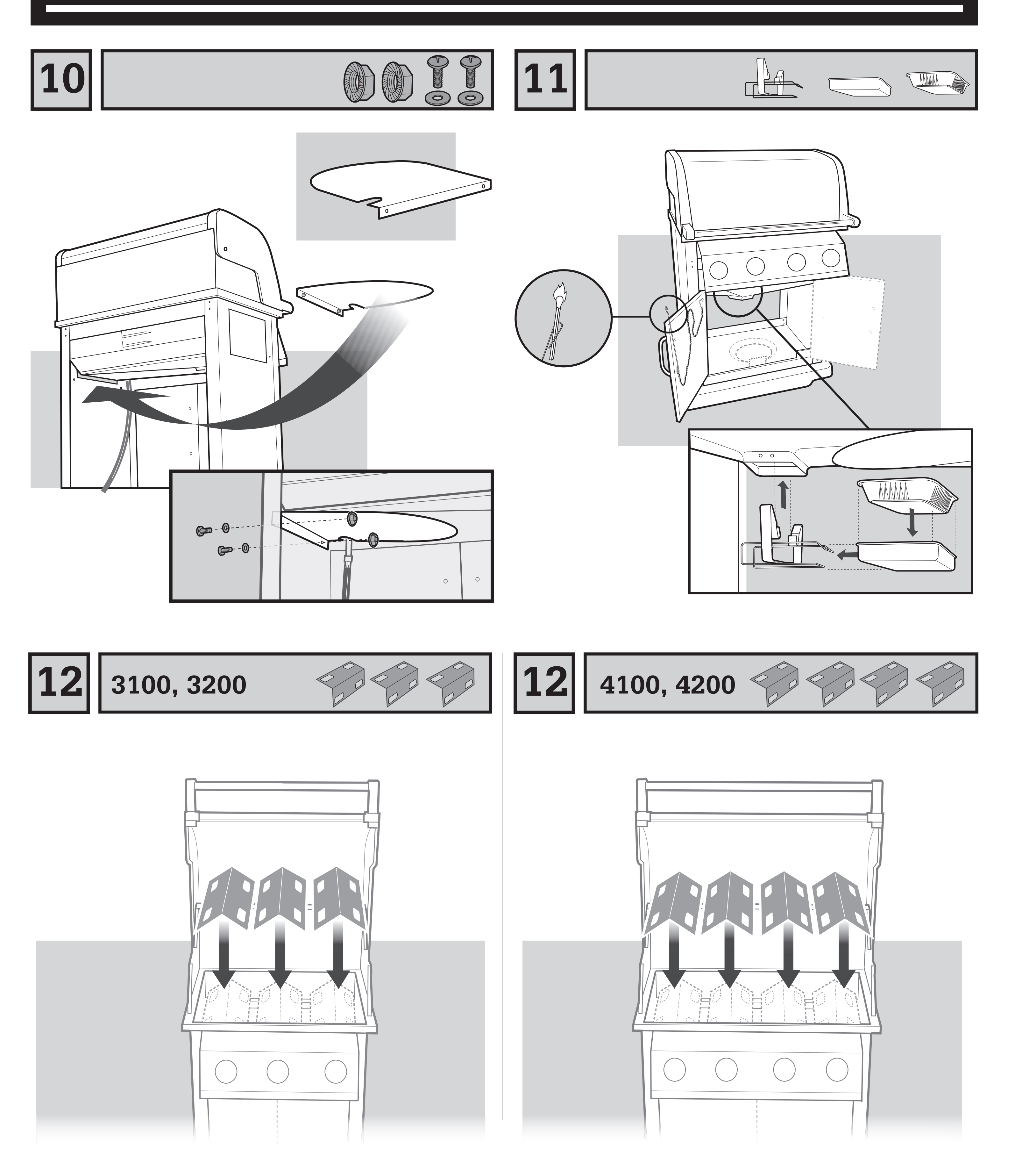


6 4100, 4200




7
3100, 3200
7
4100, 4200
8
9


10
11
12
3100, 3200
12
4100, 4200

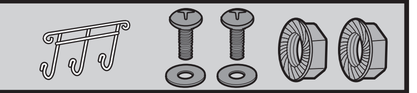
13

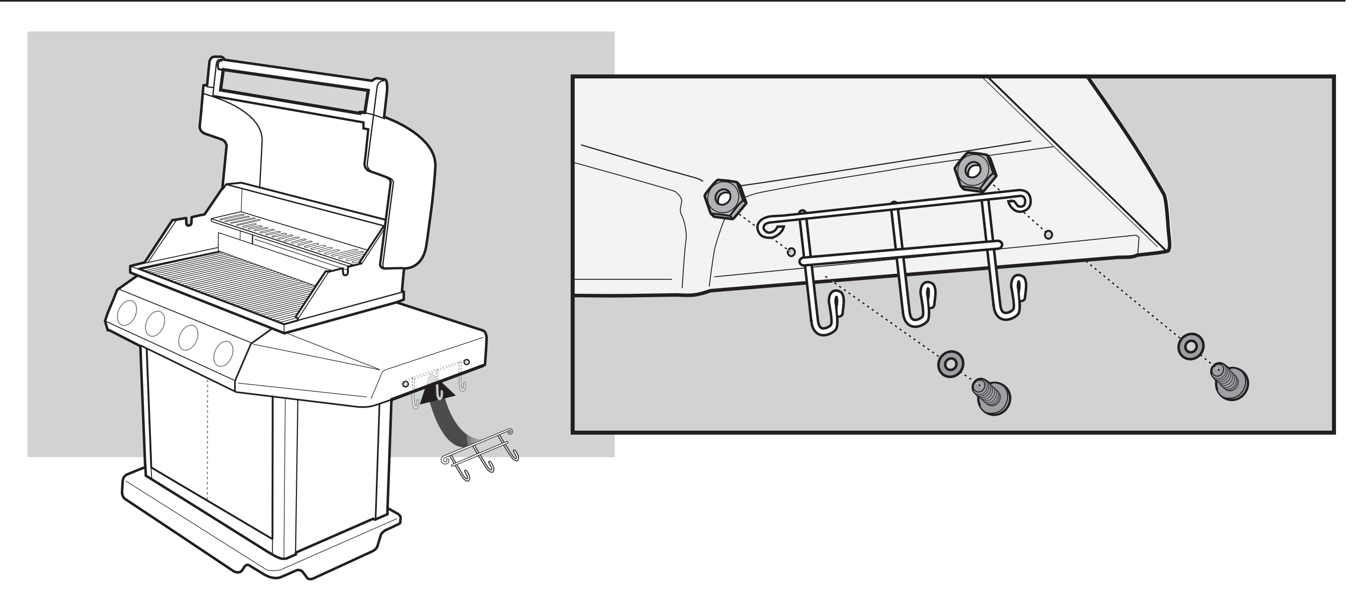
14

15

16

## 17







**IF YOUR GRILL INCLUDES A SIDEBURNER (MODEL 3200, 4200), PROCEED TO NEXT STEP.**
**IF YOUR GRILL DOES NOT INCLUDE A SIDEBURNER (MODEL 3100, 4100), SKIP TO STEP #22.**

**SI SU BARBACOA INCLUYE UN QUEMADOR LATERAL (MODELO 3200, 4200) PROCEDA AL PASO SIGUIENTE.**
**SI SU BARBACOA NO INCLUYE UN QUEMADOR LATERAL (MODELO 3100, 4100) SALTE AL PASO #22.**

**SI VOTRE GRILL POSSEDE UN BRULEUR LATERAL (MODEL 3200, 4200), PASSEZ A L'ETAPE SUIVANTE.**
**SI VOTRE GRILL NE POSSEDE PAS DE BRULEUR LATERAL (MODEL 3100, 4100), PASSEZ A L'ETAPE N° 22.**

## 18

**3200, 4200**

## 19

**3200, 4200**

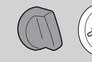
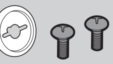
**Note: Do not fully tighten fasteners. Hand tighten only until all components are installed.**

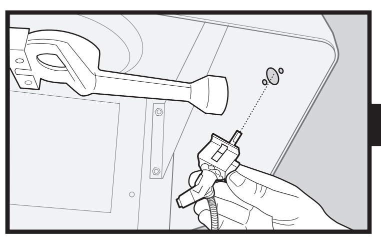
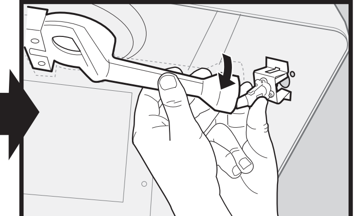
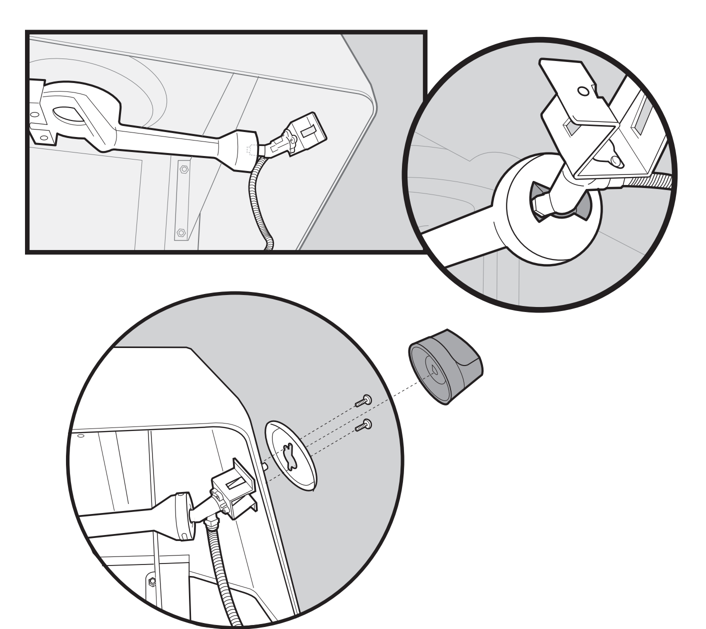
**Nota: no apriete los sujetadores del todo. Sólo apriete a mano hasta tanto estén instalados todos los componentes.**

**Remarque : Ne serrez pas les fixations complètement. Serrez à la main uniquement jusqu'à ce que la totalité des éléments soit installée.**

## 20

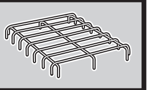
3200, 4200

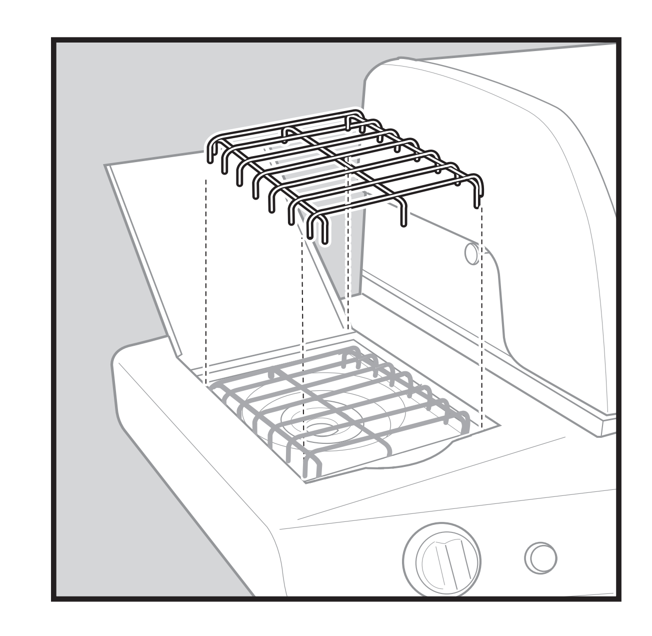



## 21

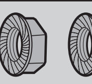
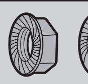
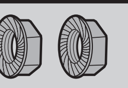
3200, 4200

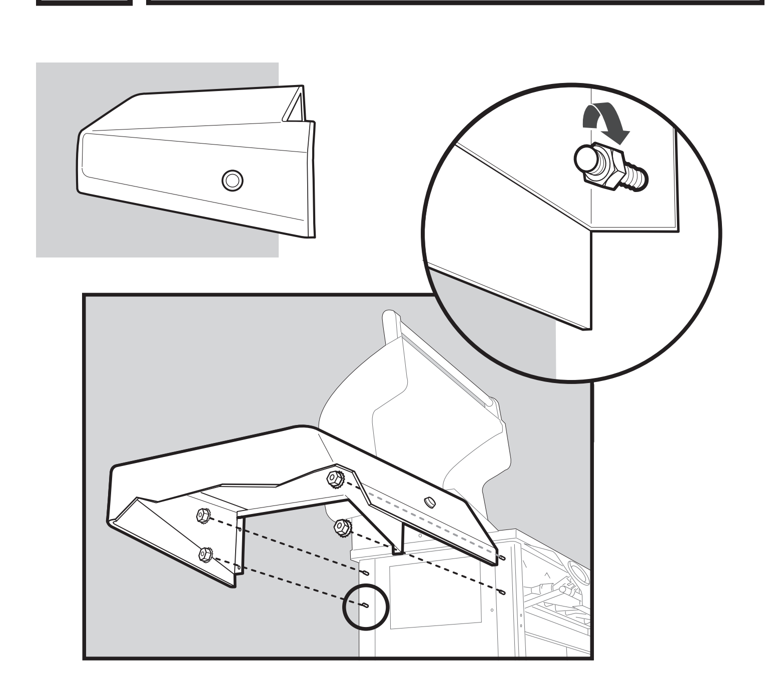




## 22

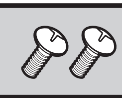
3100, 4100

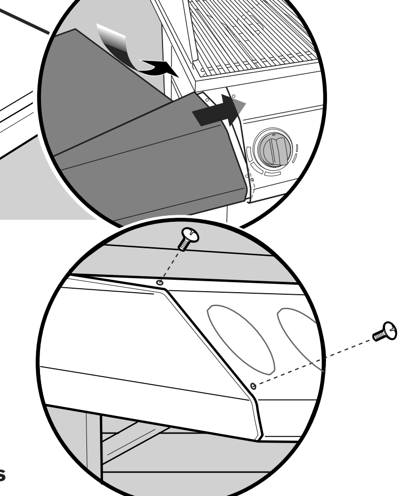




## 23

3100, 4100





**Note! Fully tighten all fasteners at this time.**

**¡Nota! Apriete completamente todos los sujetadores ahora.**

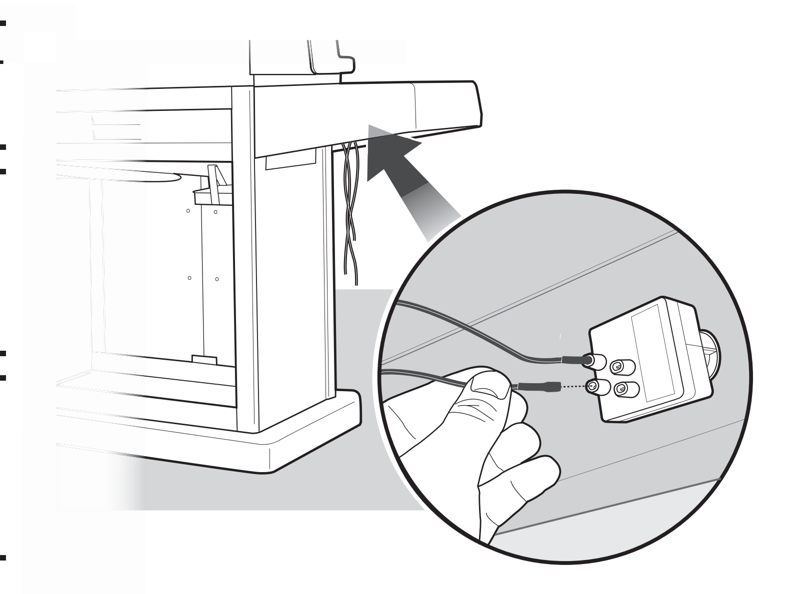
**Remarque! Serrez la totalité des fixations maintenant.**

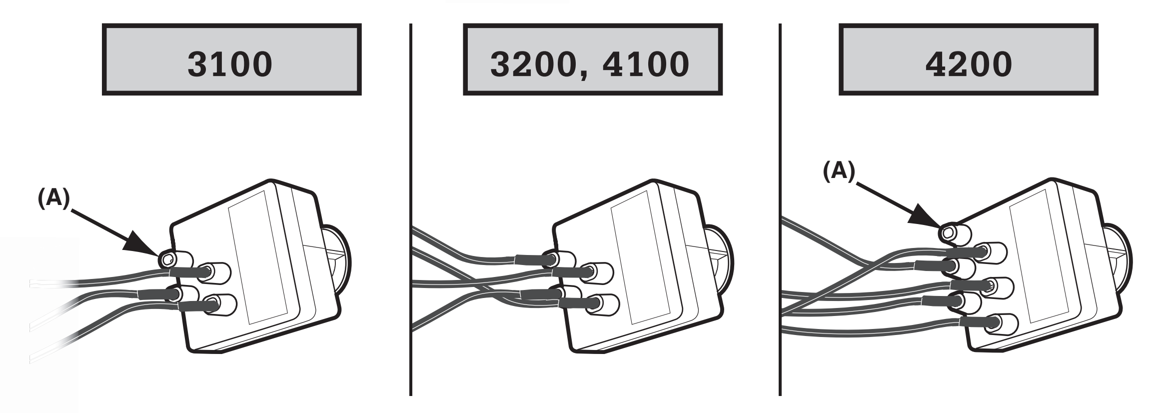
24

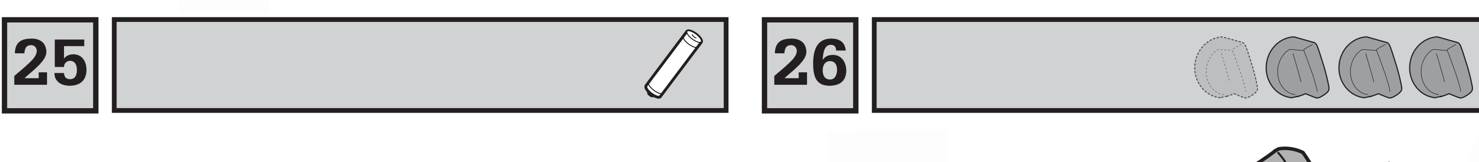
⚠ Connect all wires to the ignition box in any order. Depending on your model, one terminal will not be used and will not have a wire connection (A).

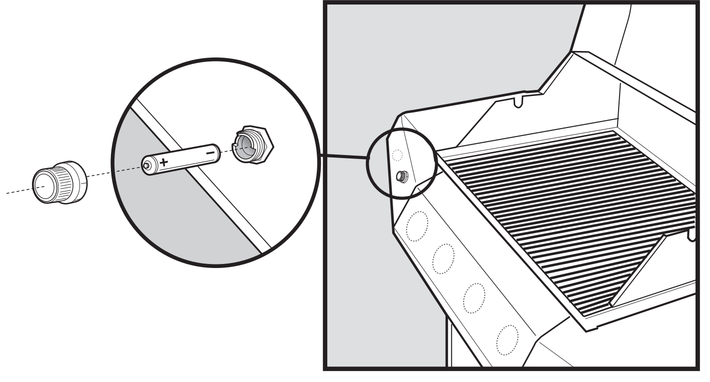
⚠ Conecte todos los alambres en la caja de ignición, en cualquier orden. Dependiendo en le modelo de su asador, uno de los orificios podrá ser inactivo y no necesitara la conexión de un alambre (A).

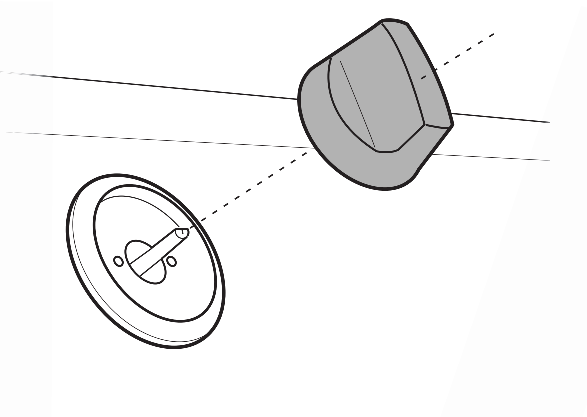
⚠ Raccordez tous les câbles au boîtier d'allumage sans vous soucier de l'ordre selon lequel vous effectuez les branchements. Selon le modèle, un terminal ne sera pas utilisé et ne disposera d'aucun branchement de câble (A).







## SAFETY INFORMATION

**IMPORTANT** We urge you to read this manual carefully and to follow the recommendations enclosed. This will help assure you of the most enjoyable and trouble-free operation of your new Ducane® Gas Grill. We also advise you to keep this manual for future reference.

**⚠ WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified on the rating plate. Do not attempt to operate your grill on other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm, and will void your warranty.**

**⚠ CAUTION: FOR YOUR SAFETY- Do not store any flammable materials in any cabinets beneath the grill burner box or in the vicinity of your grill.**

**⚠ WARNING: Be sure to have your LP (propane) tank filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.**

**⚠ WARNING: (a) Do not store a spare gas supply cylinder under or near this appliance; (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and (c) If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

**⚠ WARNING: Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**

**⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.**

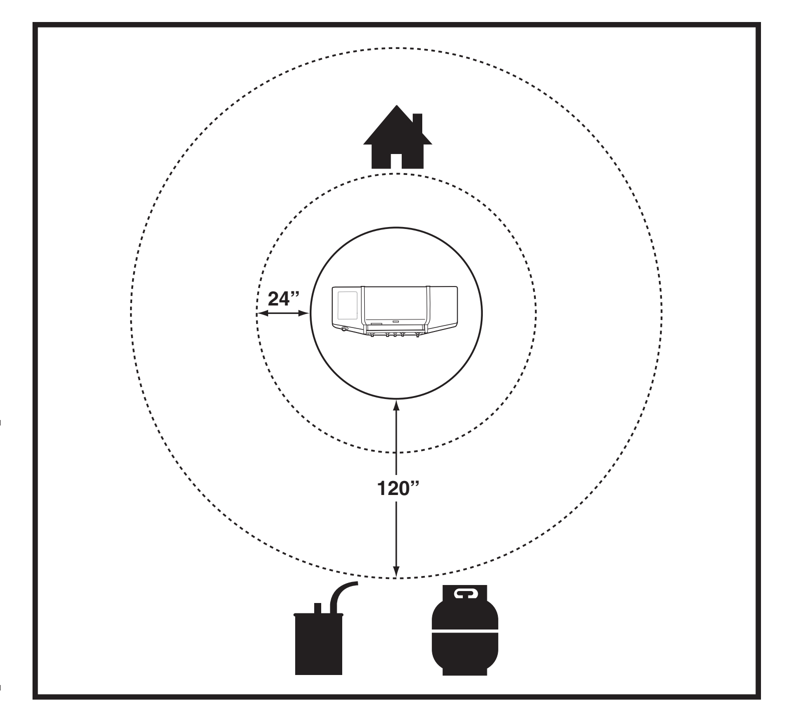
**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

**⚠ WARNING: The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.**

## INSTALLATION Liquid Propane Gas Grills

### Location of Your Grill

- Your Ducane® Gas Grill is manufactured for outdoor use only! Any grill, charcoal or gas, produces carbon monoxide while in operation and the gas should not be allowed to accumulate in a confined area. Never operate this grill inside a building or any enclosed area such as your home, garage or recreational vehicle.
- When locating your grill, choose a safe outdoor location away from flammable or combustible surfaces and out of traffic paths. Ducane® strongly recommends a 24" clearance to combustible surfaces and 120"(10 feet) to any fuel containers or propane cylinders.
- Consult your local codes for possible additional restrictions on location or operation of your grill.
- As your grill uses gas, it requires air to burn properly. Do not locate your grill in such manner or as to obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.
- When possible, adjust your grills' position to reduce the likelihood of wind blowing onto it.




**⚠ CAUTION: Never operate your grill under any overhead combustible construction.**

**⚠ CAUTION: This grill is not intended to be installed in or attached to a recreational vehicle. It is also not intended to be installed in or on a boat.**

**⚠ WARNING: For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Failure to follow this warning could lead to a fire, explosion and bodily harm.**

### Assembly

Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

### Leveling

It is important for the proper operation of the grill that it be located on a level surface.

### Type of Gas

- Your LP grill is factory built to operate using liquid propane only. Never attempt to operate your grill on gases other than the type specified on the grill rating plate.
- The regulator supplied with your liquid propane gas grill is set for 11" water column pressure and is for use with propane gas only. This regulator and the factory-supplied hose assembly must be used when operating your grill with a 20 lb. LP gas cylinder.
- If replacement of the hose and/or regulator becomes necessary, factory-specified parts are required.
- For safety and design reasons, the conversion of a Ducane® grill from operation using LP gas to operation using natural gas requires the change out of the entire gas supply system of the grill. If this becomes necessary, see your dealer for additional information.

### Handling Liquid Propane Gas

Propane gas should be handled and stored with care. We suggest asking your propane gas dealer, when having your tank filled, for a short course in handling, care and storage of propane gas tanks. Most dealers will be glad to instruct you on how to store and handle your tank. Make sure your tank is never stored inside! Keep it outside in a well-ventilated area in an upright position away from your gas grill.

### Portable Installation

Complete portability is afforded to the grill head when mounted on the portable cart. When so installed, it is necessary to use a 20 lb. capacity liquid propane tank. Use no other size. The tank retainer is designed to accommodate only this size tank.

### Type of Liquid Propane Tank

For LP gas grills, the LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. This tank must be provided with a shut-off valve terminating in a liquid propane gas tank valve outlet. The valve must be equipped with a Type 1 connection complying with the latest edition of ANSI Z21.58.

### Installing Liquid Propane Tank

The Propane tank is installed through the back of the base cabinet. Lift the liquid propane tank into the cabinet and rest it in the base opening. Position the valve opening facing out to the rear of the grill.

Ducane recommends the use of cylinder manufacturer's Manchester and Worthington, with a 47.6 lb water capacity. Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means (see illustration).

**IMPORTANT**

If there are local codes that apply to portable gas grills, you will have to conform to them. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.

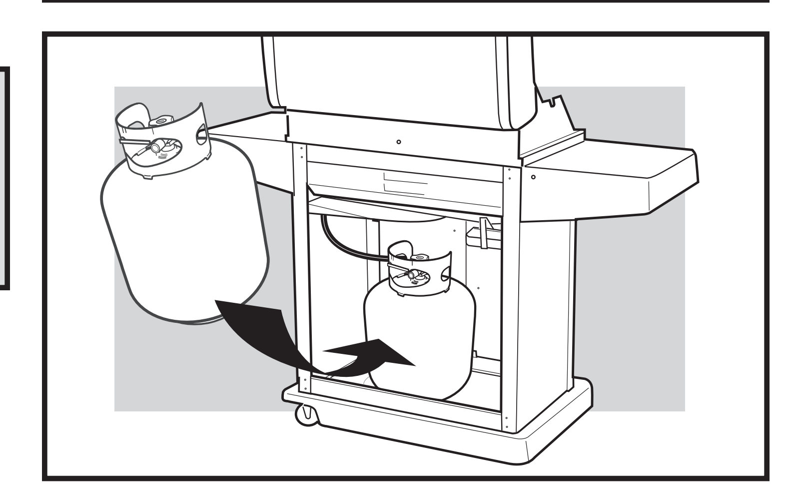
- Check that the area under the control panel and the bottom tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The areas around the LP cylinder must be free and clear from debris.

**IMPORTANT**

The liquid propane tank supply system must:
1. Have a safety relief device having direct communication with the vapor space of the tank.
2. Be arranged for vapor withdrawal.
3. Include a collar on the tank to protect the tank valve.
4. Be equipped with an overfill protection device (OPD). The tank should be 12 inches in diameter and 18½ inches tall.

**CHECKING GAS LEAKS**

Before operating your grill and after refueling, check carefully to be certain that all connections are tight and there are no gas leaks. The easiest way to do this is to mix up a little soapy water, like you would for washing dishes. Turn on the gas and brush a little of the mixture around fittings. If new bubbles form, you have a leak!

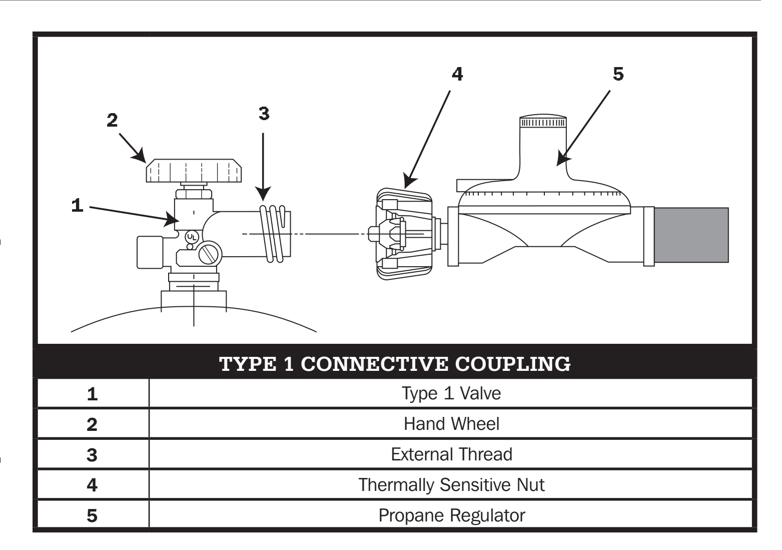


### Type 1 Connective Coupling

All Ducane liquid propane gas grill regulators are equipped with a UL-listed tank connection as per the latest edition of ANSI Z21.58. This will require a liquid propane tank that is similarly equipped with a Type 1 connection in the tank valve. This Type 1 coupling allows you to make a fast and totally safe hookup between your gas grill and your liquid propane tank. It eliminates the chance of leaks due to a POL fitting that is not properly tightened. Gas will not flow from the tank unless the Type 1 coupling is fully engaged into the coupling.

**⚠ WARNING: The Type 1 connective coupling supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty and, if improperly done, may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

**⚠ WARNING: Do not let the regulator hose loop up towards the bottom of the burner box.**




| TYPE 1 CONNECTIVE COUPLING | |
|---|---|
| 1 | Type 1 Valve |
| 2 | Hand Wheel |
| 3 | External Thread |
| 4 | Thermally Sensitive Nut |
| 5 | Propane Regulator |

The propane cylinder valve connection provided with this grill incorporates the four important safeguards listed:

**Hand Assembly**

1. Make sure the cylinder valve and all appliance valves are in their "OFF" positions.
2. When connecting regulator/burner valve assembly to cylinder valve, turn large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless plastic nut is fully engaged.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

**Disconnecting Cylinder**

1. Turn cylinder valve and all appliance valves "OFF".
2. Turn large plastic nut counterclockwise to disengage coupling.

**⚠ WARNING: Do not use a tool to tighten the connection. Using a tool could damage the regulator coupling and could cause a leak resulting in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

**Excess Flow Control**

The propane regulator assembly incorporates a flow limiting device designed to supply the grill with sufficient gas flow, yet control any excess flow.
Rapid changes in pressure can trigger the flow limiting device. If the cylinder valve is turned to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within a 5-second time frame. If the flame remains low, shut off the gas valves, wait five seconds and relight grill one burner at a time.
To ensure that this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are OFF.
2. Open cylinder valve and wait 5 seconds.
3. Follow lighting instructions.

**Temperature-Activated Shut-Off**

The large plastic nut on the regulator assembly is designed in coordination with a check valve in the cylinder valve to shut off the flow of gas when exposed to temperatures between 240-300ºF.
In the event of a fire or hose break, one of the safeguards will function to control or stop the flow of gas from the propane cylinder. Never attempt to use damaged equipment.

**IMPORTANT**
When connecting or replacing any gas pipe with pipe threads or fittings, all joints must be sealed with leak-proof sealing compound approved for use with natural and propane gases. After making connections, check all joints for leaks using soapy water and a brush.

**Liquid Propane Tank Safety Tips**

- Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.
- When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Prop the tank securely in an upright position so it can't roll around your vehicle.
- If you plan to make stops for other shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, see that the refilled tank is secure in an upright position, and when you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

**Store Liquid Propane Tank Safely**

Whether you're between cross-country treks in your recreational vehicle or looking for a place to keep the liquid propane tank that provides fuel for your outdoor grill, keep in mind some basic safety rules about storing portable liquid propane tanks. Don't store the tanks - whether full or empty - inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It isn't likely that liquid propane will leak from the tanks, but if it should, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lie your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank near your grill.

**⚠ CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.**
**⚠ CAUTION: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.**

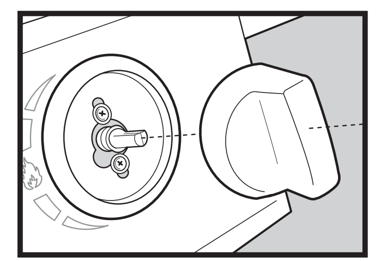
The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, but where it is out of reach of children. Liquid propane won't evaporate, because it's in a strong, closed container. And it won't lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

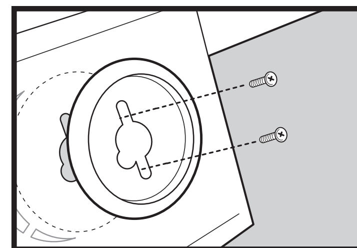
**⚠ WARNING: When not connected to your grill, any LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

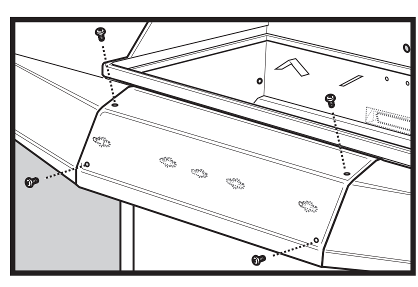
**Filling a Propane Tank**

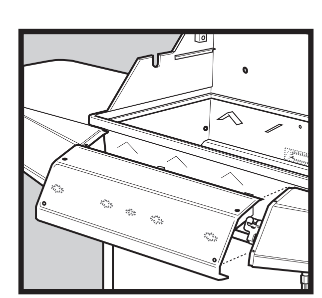
It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and ask him (and watch, if possible) how he fills the tank and knows when to stop. An overfilled LP tank can be dangerous.
The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale and the scale weights readjusted to a weight which would allow up to 80% of the total weight of propane (LP) to be put into the tank. When this weight is reached, the filling operation must be ended. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

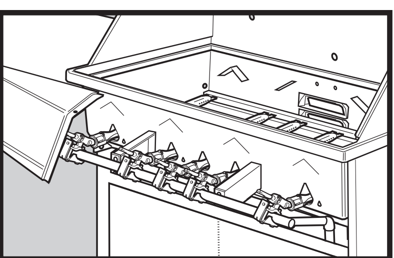
⚠ **WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains more than 80% by weight of its total capacity of propane (LP). An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank, (a hot day, tank left in sun or stored indoors) internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn causes the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank. The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. propane tanks by the Department of Transportation to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.**











### Gas Leak Checks

#### Remove Control Panel for Leak Testing

1. Remove control knobs.
2. Remove the two (2) screws and washers holding each valve to the control panel and control knob bezel.
3. Loosen the control panel by removing two (2) screws from each side of the front control panel.
4. Pull control panel away from grill.

Never use a match or flame for leak detection. Use soapy water or testing solution. Brush the solution onto connection points and look closely for bubbles indicating escaping gas. If leaks are detected, shut off the main gas supply valve and securely retighten connections, then repeat the leak test.
On cabinet models, perform this operation before placing the tank into its storage compartment. After placing the tank in the compartment, recheck the tank to see if any connections were disturbed.

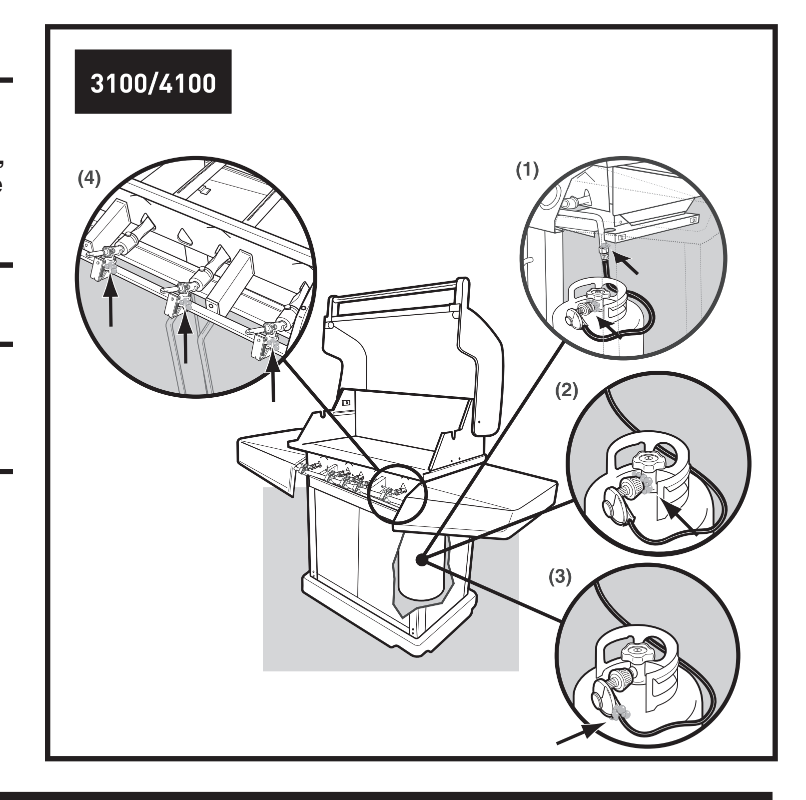
⚠ **WARNING: Never use an open flame when testing for gas leaks. Use of an open flame may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

**Check:**
1) Gas supply hose-to-manifold connection.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connection (1), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the fitting, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area by calling 1-800-382-2637.**

2) Regulator-to-Cylinder connection.
3) The hose-to-regulator connection.
4) Valves-to-manifold connections.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (2), (3) or (4), turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area by calling 1-800-382-2637.**



When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.

**Check:**
1) Side burner hose to side burner valve.
2) Gas supply hose-to-manifold connection.

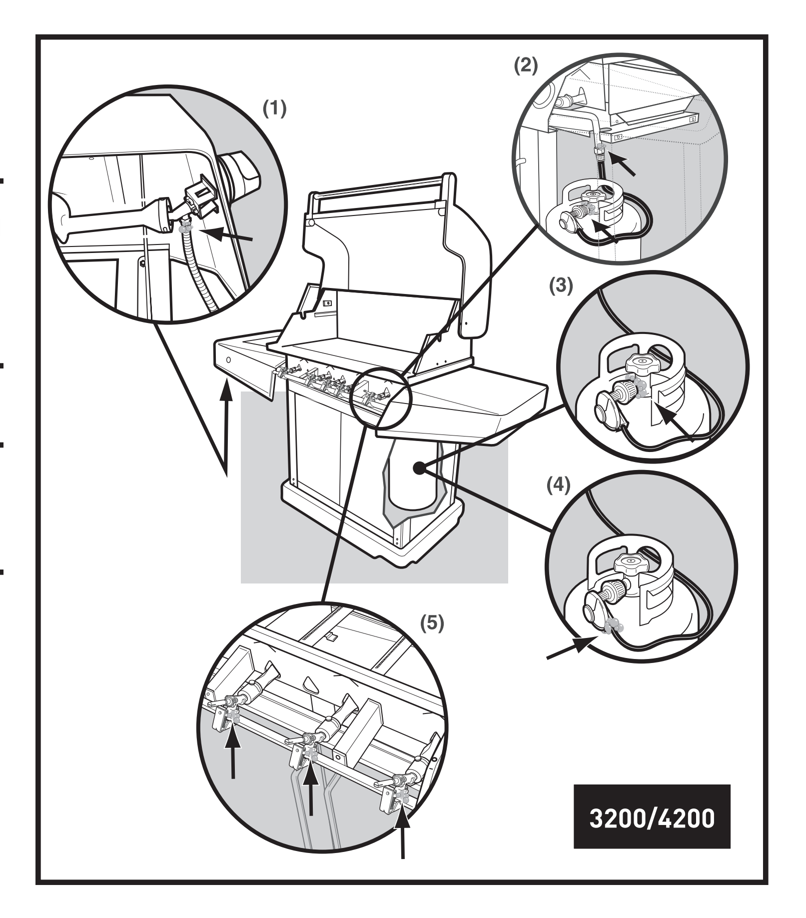
⚠ **WARNING: If there is a leak at connection (1) or (2), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the fitting, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area by calling 1-800-382-2637.**

3) Regulator-to-Cylinder connection.
4) The hose-to-regulator connection.
5) Valves-to-manifold connections.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (3), (4) or (5), turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area by calling 1-800-382-2637.**

When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.

**Re-install Control Panel**
Follow 'Remove Control Panel' steps in reverse. Make sure all screws are secure.




## NORMAL OPERATION

**Breaking in Your Grill**
When firing your grill for the first time, it is advisable to run the Main Burner(s) on "HI" for 20 minutes with the hood down and then turn the Main Burners "OFF". This tempers the grill.

**Lighting Your Grill**

⚠ **WARNING: Before each use of your grill it is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.**

⚠ **DANGER: When the "excess gas flow control" feature is activated, a small amount of gas is still flowing to the burners. After turning OFF the cylinder valve, wait at least 5 minutes for the gas to clear before attempting to light the barbecue. Failure to do so may result in an explosive flame-up, which can cause serious bodily injury or death.**

⚠ **DANGER: Make sure that the lid is in the full open postion any time you attempt to light your grill. Failure to open the lid could lead to delayed ignition which may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

⚠ **WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve. If they are not in the OFF position, when you turn on the LP cylinder valve, the "excess gas flow control" feature will activate, limiting the flow from the LP cylinder. If this should occur, turn off the LP cylinder valve and burner control knobs. Start over.**

Check your parts list or your authorized dealer for the proper replacement hose assembly. For base cabinet model grills, it will be necessary to go behind your grill to check the hose.

### Preheating Grill

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting turn all burners on “HI”. Close the lid and preheat the grill between 500° and 550° F (260° and 290° C) for 10 minutes. This preheating will ensure that the cooking grid is hot enough for proper grilling.

**⚠ WARNING: Never leave a grill unattended to guard against possible grease fires getting out of control. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.**

### Close Lid for Grilling

We recommend always cooking with your lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate. Your Ducane® gas grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Be creative, try different cooking methods on your grill to determine what suits your needs best…there is no “right” or “wrong” way to cook…just different individual styles.

**⚠ WARNING: Please remember that this is an outdoor gas cooking appliance. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving from place to place. Failure to follow this warning could result in personal injury.**

### Post-heating Grill

In order to assist cleaning your cook grid and to completely vaporize remaining juices, post-heat grill for 10 minutes with the burners on “HI” and the lid closed.

**⚠ CAUTION: Do not cover the cook grate during the post-heating period.**

After the post-heating of your grill is completed turn the control knobs to the “OFF” position.

### Propane Tank Shut-Off

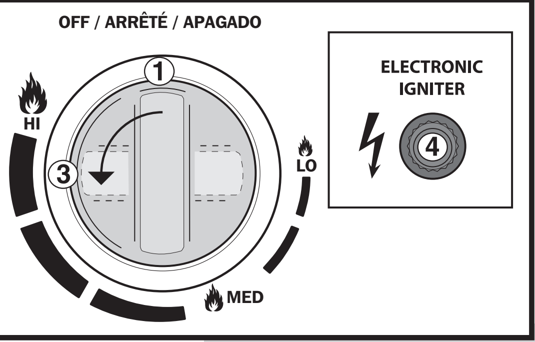
After the burner box cools down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the burner box to cool down, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

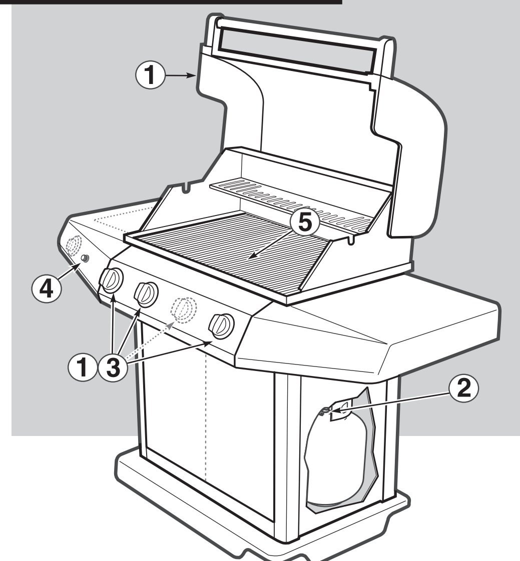
### Main Burner Ignition

Follow the simple steps listed below to light the Main Burner(s) of your grill:

1. Open the lid and make sure that all burners are in the “OFF” position.
2. Turn main gas supply on.
3. Push in selected MAIN BURNER control knob and turn to “HI”.
4. Push in the electronic ignition button. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) “OFF”, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
5. Verify selected Main Burner(s) has ignited by visual inspection of a flame.

**⚠ WARNING: If ignition still does not occur, turn control knob OFF and wait 5 minutes before manually lighting the burner with match. See Match Lighting instructions.**



### Match Lighting Your Grill Main Burners

Follow the simple steps listed below to match light the Main Burner(s) of grill, in the event ignition fails:

**⚠ WARNING: (Make sure that 5 minutes have elapsed since last attempt of lighting.) Make sure that the lid is in the full open position any time you attempt to light your grill. Failure to open the lid could lead to delayed ignition which may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

**⚠ WARNING: Do not lean over an open barbecue.**

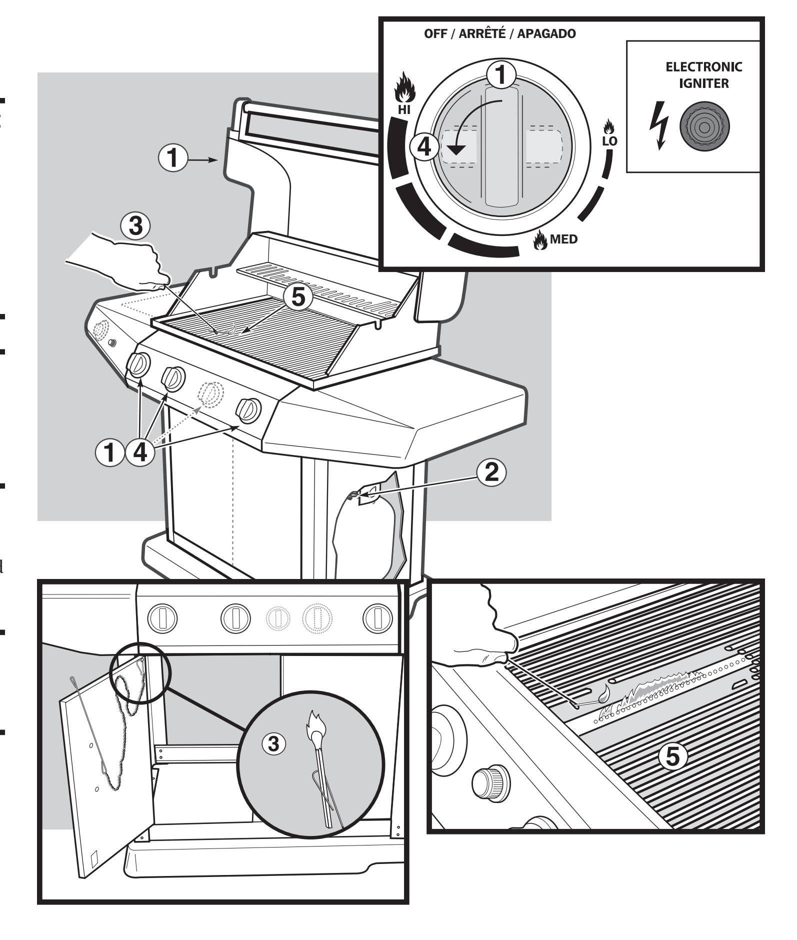
1. Open the lid and make sure that all burners are in the "OFF" position.

**⚠ DANGER: Failure to open the lid while igniting the main burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear may result in an explosive flame-up which can cause bodily injury or death.**

2. Turn main gas supply on.
3. Put match in the match holder and strike match.
4. Push in selected MAIN BURNER control knob and turn to "HI".
5. Insert match holder and lit match down through cooking grate to ignite the selected Main Burner. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) "OFF", wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

**⚠ WARNING: If the burner does not light, turn the selected burner control knob to OFF and wait 5 minutes to let the gas clear before trying again to light burner(s).**

6. Verify selected Main Burner(s) has ignited by visual inspection of a flame.



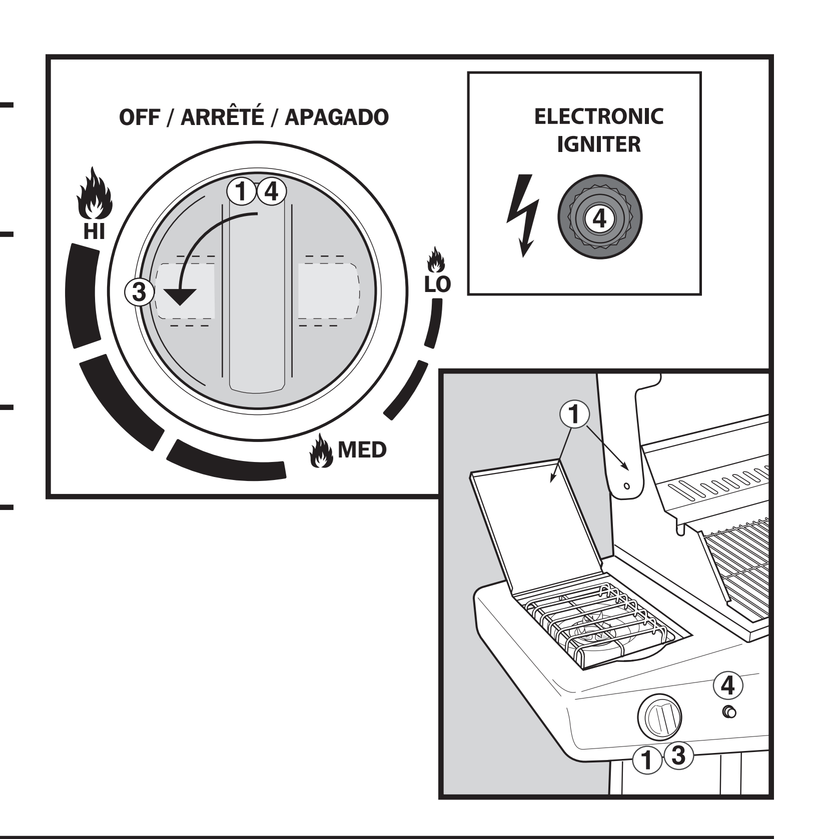

### Side Burner Electronic Ignition

Follow the simple steps listed below to light the Side Burner (SB) of your grill:

**⚠ DANGER: Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in a explosive flame-up which can cause bodily injury or death.**

1. Open the lids and make sure that all burners are in the "OFF" position.
2. Turn main gas supply on.
3. Push the SIDE BURNER control knob in and turn to "HI".
4. Push in the electronic ignition button.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) "OFF", wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
6. Verify Side Burner has ignited by visual inspection of a flame.

**⚠ WARNING: If ignition still does not occur, turn control knob OFF and wait 5 minutes before manually lighting the burner with match. See Match Lighting instructions.**



# NORMAL OPERATION

**Match Lighting Your Grill Side Burner**

Follow the simple steps listed below to match light the Side Burner of grill, in the event electronic ignition fails:

1. Open the lids and check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position), turn all burners not being used to the "OFF" position (push in and turn clockwise).

**⚠ DANGER: Failure to open the lid while igniting the Side Burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the Side Burner does not light, may result in an explosive flame-up which can cause bodily injury or death.**

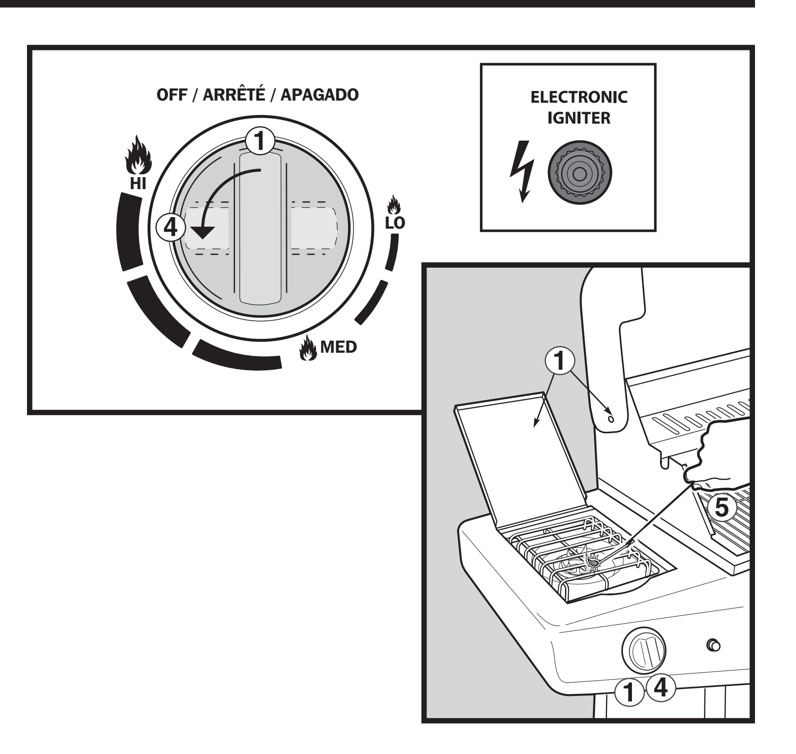
2. Turn main gas supply on.
3. Put match in the match holder and strike match.

**⚠ WARNING: Do not lean over an open barbecue.**

4. Push in Side Burner control knob and turn to "HI".
5. Insert match holder and lit match through trivet to ignite the Side Burner. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) "OFF", wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

**⚠ WARNING: If burner does not light, turn the Side Burner control knob to OFF and wait 5 minutes to let the gas clear before trying again to light burner.**

6. Verify Side Burner has ignited by visual inspection of a flame.




# HELPFUL HINTS

**Flare Ups**

Any time you cook fatty foods over an open flame, you can expect flare ups. Flare ups are caused by the flash which occurs when the natural juices fall on the heat distribution plates. Controlled flare ups give foods their delicious outdoor flavor and appearance. Excessive flare ups may occur when your grill is not level or when cooking fatty foods such as spare ribs and chicken parts, especially if the cooking temperature is set too high. These flare ups should be controlled or your food will burn, although it will not burn nearly as much as you might think even in the direct flame.

**⚠ WARNING: Do not spray or pour any liquid into the cooking box to control flare ups. Doing so will void your warranty and may damage the grill.**

To help control flare ups, we suggest using leaner cuts of meats and trimming excess fat from the meats to be grilled. Also, your grill should be level. If flare ups do occur, use the "LO" control setting and relocate the meat on the cooking grid until the flare ups have subsided.

1. To prevent food from sticking to the grid, preheat the cooking surface with the hood down for 10 minutes. Place the meat product on the grid and allow it to remain there for at least half of the suggested grilling time.
2. It is unnecessary to keep flipping meat products— allow them to sear and seal in their juices, then halfway through the cooking period and flip the meat product onto its other side. When grilling chicken, always place the meat side on the grill first.
3. A light coating of oil applied to any of the meat products prior to grilling will also help. The use of a commercial spray cooking product is also helpful. This spray should only be used prior to lighting your grill but never during the cooking period. Use of spray cooking product can leave a black stain on areas of your cook grate. This is not harmful and does not affect cooking; however, if this becomes an appearance problem, the best way to remove the discoloration is by placing the cook grate in a self-cleaning oven during the clean cycle.

**Storing Liquid Propane Gas Grills**

After you have finished cooking and have cleaned your grill (see Maintenance section for cleaning) turn your grill off!

When the grill is to be stored indoors, the connection between the propane gas supply tank and the grill must be disconnected, and the tank removed from the grill and stored outdoors in a well-ventilated space. When the propane gas supply tank is not removed from the grill, the grill and the tank must be stored outdoors in a well ventilated space.

**Gauging Amount of Fuel in Liquid Propane Tank**

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank, (propane tank without gauge) the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move it down the side until the tank feels cool to the touch of your hand. This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank.

**Gas Valve Orifice**

**⚠ WARNING: Any alteration made to the orifice(s) such as drilling it out, will void your warranty and may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | CHECK and CURE | IMPORTANT |
|---|---|---|
| **ELECTRONIC IGNITION** | Be sure you have a fresh battery installed.<br>Be sure that there is gas flow to the burners by attempting to match light your burners. If match lighting is successful, the problem lies somewhere in the ignition system and will need to be checked.<br>• Check that all wires are connected to the ignition box **(1)**.<br>• Be sure that wires are correctly inserted into teminals **(2)** on ignition box. | Verify that the battery is in good condition and installed correctly.<br>If for any reason the igniter system is still inoperative, follow match lighting instructions. |
| **MAIN GRILLING BURNERS** | **⚠ CAUTION: Always turn the gas supply off at the tank before proceeding with any troubleshooting procedures.**<br>**⚠ WARNING: The hood must be in the full open position any time you attempt to light your grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition, resulting in bodily harm.**<br>After shutting off the main gas supply, remove the cook grate and heat distribution plates. Push the igniter button and check if the electrode is sparking to the igniter tube. Try pushing and holding the igniter so that it clicks several times. | If the main burner(s) still fails to ignite, make sure that there is gas flowing to the burner(s) by attempting to match light the burner(s).<br>If the burners will match light, then proceed with the ignition checkout.<br>If for any reason the igniter system is still inoperative, follow match lighting instructions. |
| **BURNERS WITH POOR FLAME** | Check to be sure burner ports, shutter, end of the burner (venturi) and orifice(s) are free of any obstructions. Also, if your grill has been stored over a prolonged period of time, check to make sure no spiderwebs have been formed in the shutter end of the burner (venturi) or over orifices.<br><br>On an LP grill, if an extremely low flame is present, or is hard to ignite, the flow-limiting device may have activated. To reset the flow limiter turn all burners control knobs to "HI". Wait at least 1 minute. Turn burner control knobs "OFF", reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to Lighting Insructions. | If you still have a poor flame, please contact dealer for futher assistance or call Customer Service at 1-800-382-2637. |
| **If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area by calling 1-800-382-2637.** | | |

Yes, you paid a lot of money for your grill, but even an expensive grill doesn't clean and maintain itself, and you want it to look good and function properly. That's why this section of your manual is so important. This section gives you the information necessary to help you keep your grill looking new and working properly. Reading and following the instructions in this section will make your grill investment pay off for many years.

### 90-Day Grill Maintenance Schedule

It is recommended that every 90 days the following maintenance procedure is followed, but it is absolutely necessary to perform this maintenance at least once a year. By doing so you will extend the life of your gas grill.

### Cleaning the Hood

The exterior of the hood should be maintained with a stainless steel cleaner. The inside of the hood may be cleaned with a solution of warm water and liquid detergent to remove any grease build-up.

**IMPORTANT**
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids at all times.
- Do not locate your grill in such a manner or otherwise obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.
- As part of the normal maintenance schedule, check to be sure that all ventilation openings are free and clear from debris.

### Cleaning the Stainless Steel Cook Grate

To keep your grill operating properly, the stainless steel cook grate should be cleaned regularly.

1. The stainless steel cook grate can be easily cleaned after the post-heating period. As soon as the 10 minutes post-heating is completed, turn the gas off. Open the lid with a covered hand and with the use of a brass brush, rub the grid surface.

The Ducane® stainless steel cook grate has been constructed of strong, sturdy stainless steel. You will find this cooking surface to be extremely durable while providing more heat directly to your cooking surface for faster, more economical cooking.

### Cleaning the Heat Distribution Plates

Your porcelain enameled heat distribution plates should also be brushed down with the use of a brass long-handled brush.

### Cleaning the Burner Box

Clean when cook grate and heat distribution plates are removed from burner box. Clean out any ash or deposits from burner box using warm soapy water and a soft cloth. Allow to dry before replacing all parts.

A small amount of grease may accumulate on the bottom of the burner box. It can be scraped up and discarded with a flat-blade putty knife. Use a soap and water solution to clean after you have scraped.

Prolonged grilling with the hood in the down position may cause a grease build up inside the hood that will begin to flake (this is not paint). If this develops, clean the inside of the hood with a warm water and soap solution. Be careful not to get the burner wet.

### Preserve Your Lid, Doors and Control Panel

Your lid, doors and control panel are made from stainless steel. To keep the stainless steel looking its best is a simple matter. Clean it with soap and water, rinse with clear water and wipe dry. It's that easy. We recommend the use of a diluted liquid dish washing detergent and water solution. For stubborn particles, the use of a non-metallic brush can be used. Do not use a wire brush on your cooking shelf.

**⚠ CAUTION: Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the lid, cabinet and shelves of your grill as this will scratch the surface.**

**⚠ CAUTION: When cleaning surfaces be sure to rub in the direction of the grain to preserve the look of your stainless steel.**

### Grease Fires

The recommendations in the Maintenance section, concerning cleaning your grill, and in the Normal Operation section concerning preheating and post-heating your grill are extremely important for two reasons:

1. Keep your grill cooking at its best by keeping the cooking surfaces and heat transmitting components clean. Keeping your grill clean is the best way of keeping your grill cooking properly.
2. For safety reasons. A dirty grill is susceptible to grease fires.

Depending on the amount of cooking, the types of food cooked, the amount of preheating and post-heating and the amount of cleaning performed on a grill, any grill can be susceptible to a grease fire. A build up of meat fats, cooking marinades, basting sauces, salts, etc. can ignite and cause a severe grease fire.

If a grease fire were to occur on a Ducane® grill, flames would probably be seen under the burner box. A severe grease fire could lead to a burned hose or regulator which would allow gas to feed the fire and, obviously, make the fire worse.

Any type of fire requires that the grill components (hose, regulators, LP tanks, etc...) involved be checked for continued safe operation. If a leak is suspected, the gas supply system (hose, manifold, tank, fittings, etc...) must be leak tested, using a soapy water solution, to verify the source of the leak. If no leak is found, then the problem was most likely a grease fire.

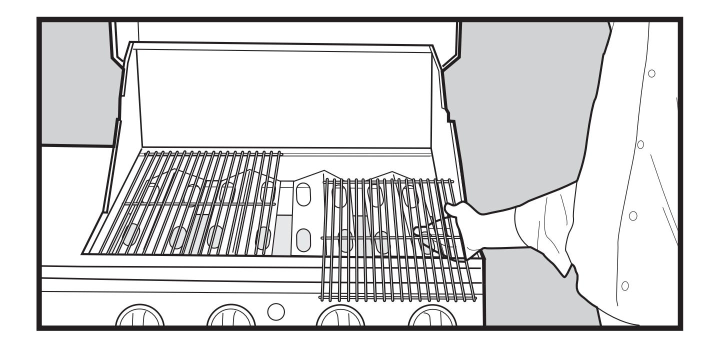
A grease fire can be severe enough to damage your grill and/or cause property damage and/or cause bodily harm. Ducane does not want this to happen and neither do you. Follow our cleaning recommendations to avoid grease fires.

**⚠ WARNING: Check the grease tray for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.**

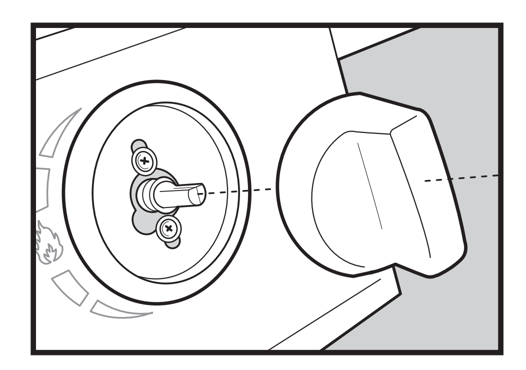
**Inspection of the Spider/Insect Screens**

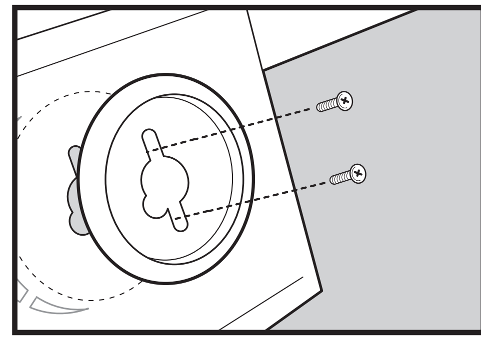
To inspect the Spider/Insect screens:

1. Turn "OFF" gas at source.
2. Remove the cooking grate and the heat distribution plates, exposing the burner tubes.

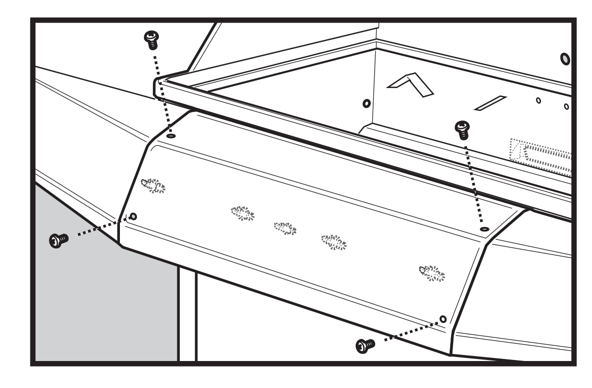


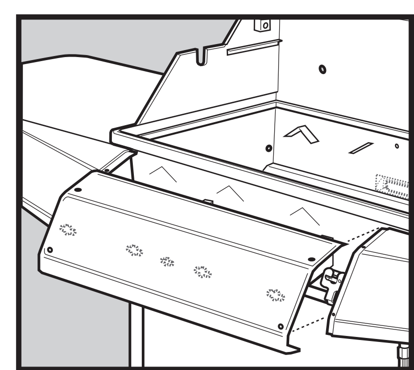
3. Remove control knobs
4. Remove the two (2) screws and washers holding each valve to the control panel and control knob bezel.



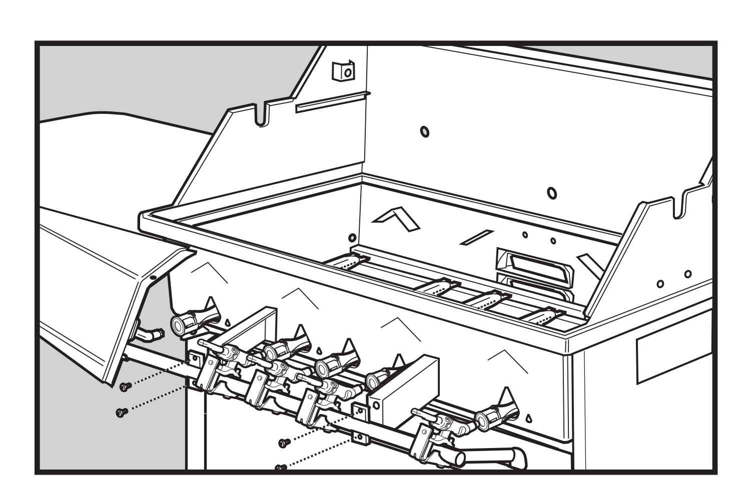


5. Loosen the control panel by removing two (2) screws from each side of the front control panel.
6. Pull control panel away from grill.

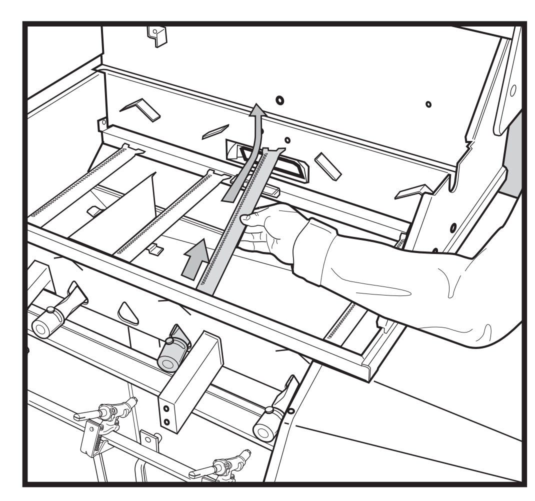




7. Remove the four (4) screws that hold the manifold to the manifold bracket.



8. You can now lift out a burner tube for inspection.

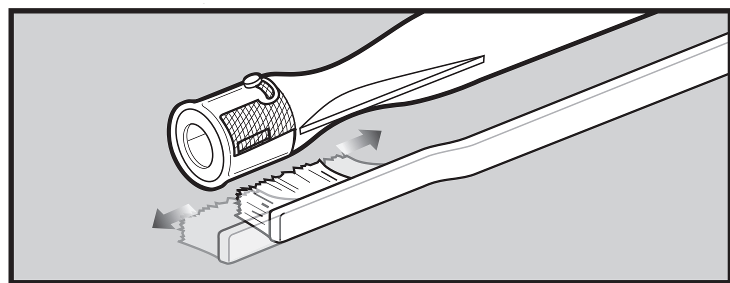


9. If there is dust or dirt on the screens, brush the Spider/Insect screen(s), lightly, with a soft bristle brush, (i.e. an old toothbrush).

**⚠ CAUTION: Do not clean the Spider/Insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the Spider/Insect screens or enlarge the screen openings.**

10. If the Spider/Insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, call Ducane Customer Service at 1-800-382-2637 for replacement parts.

To reassemble, reverse steps 2 through 10.



**Cleaning the Spider/Insect Screens**

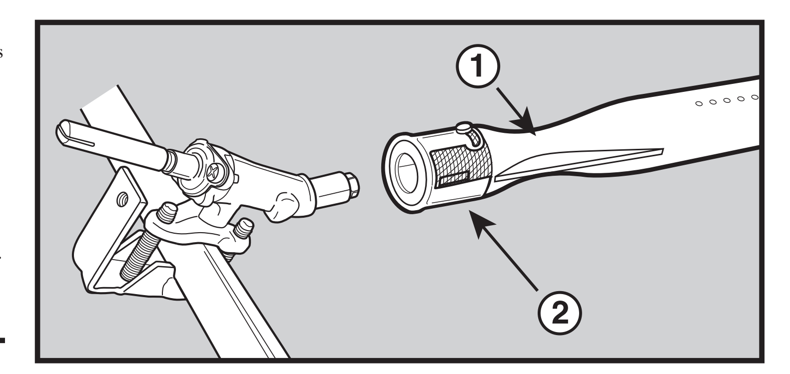
Your Ducane® gas barbecue, as well as any outdoor gas appliance, is a target for spiders and other insects. They can nest in the venturi section **(1)** of the burner tubes. This blocks the normal gas flow, and can cause the gas to flow back out the air shutter. This could result in a fire in and around the air shutters, under the control panel, causing serious damage to your barbecue.

The burner tube air shutter is fitted with a stainless steel screen **(2)** to prevent spiders and other insects access to the burner tubes through the air shutter openings.

We recommend that you inspect the Spider/Insect screens at least once a year. Also, inspect and clean the Spider/Insect screens if any of the following symptoms occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow and lazy.
2. Barbecue does not reach temperature.
3. Barbecue does not heat evenly.
4. One or more of the burners do not ignite.

**⚠ DANGER: Failure to correct the above mentioned symptoms may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.**

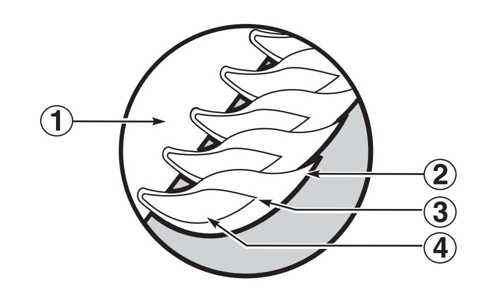



**Main Burner Flame Pattern**

The Ducane® gas barbecue burners have been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown.

1. Burner tube
2. Tips occasionally flicker yellow
3. Light blue
4. Dark blue

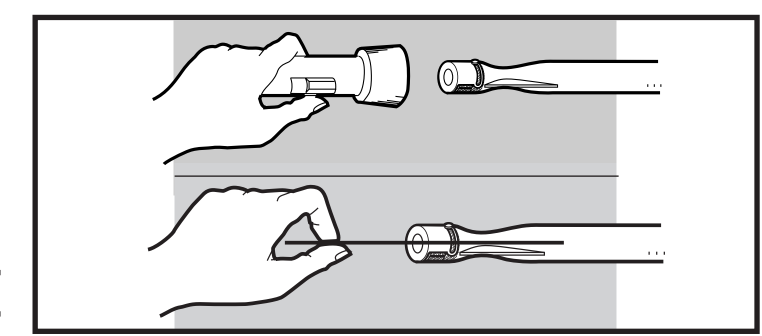
If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the main burner cleaning procedure.



### Cleaning the Main Burner

- To clean the gas ports of your main burners use a stiff bristle brush to brush the openings.
- Refer to: **Inspection and Cleaning of the Spider/Insect Screens** for the removal of the burner tube.
- You can now lift the burner tube out of the burner box and inspect inside with a flashlight.
- Clean the inside of the burners with a wire (a straightened-out coat hanger will work). Check and clean the air shutter openings at the ends of the burners.
- Check and clean the valve orifices on the valves. Use a steel bristle brush to clean the outside of the burners. This is to make sure that all burner ports are fully open.

**⚠ WARNING: Do not enlarge the burner ports when cleaning.**



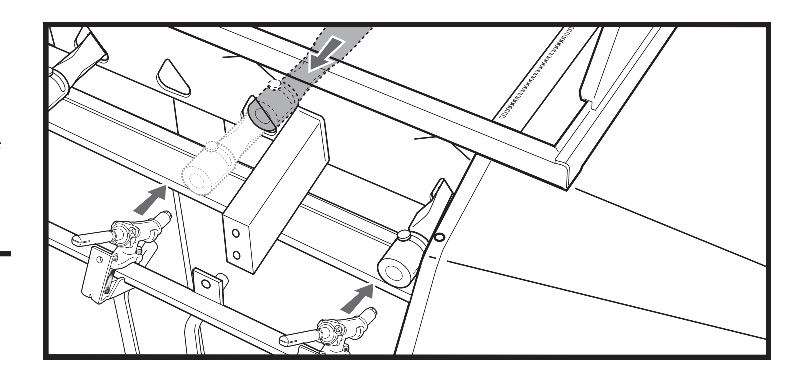
### Replacing the Main Burners

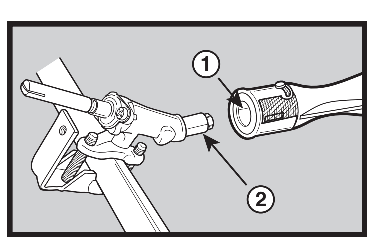
1. Your Ducane® gas barbecue must be "OFF" and cool.
2. Turn "OFF" gas at source.
3. Remove the cooking grate and the heat distribution plates, exposing the burner tubes.
4. Remove front panel knobs, bezels and igniter Module for electronic ignition for the burners.
5. Then remove the front panel.

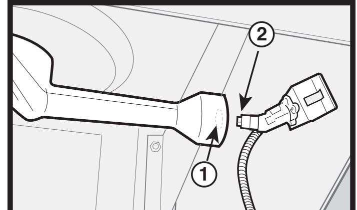
See: **Inspection of the Spider/Insect Screens** for removal of the burner tube.
To reassemble, reverse steps 3 through 5 above.

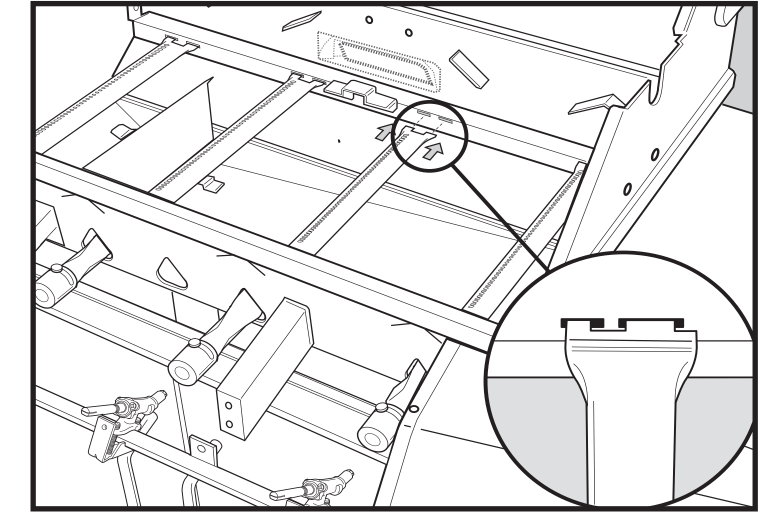
**⚠ CAUTION: The burner openings (1) must be positioned properly over the valve orifices (2). Check proper assembly before fastening manifold/front panel in place.**

**⚠ WARNING: After reinstalling the gas lines, they should be leak checked with a soap and water solution before using the barbecue.**



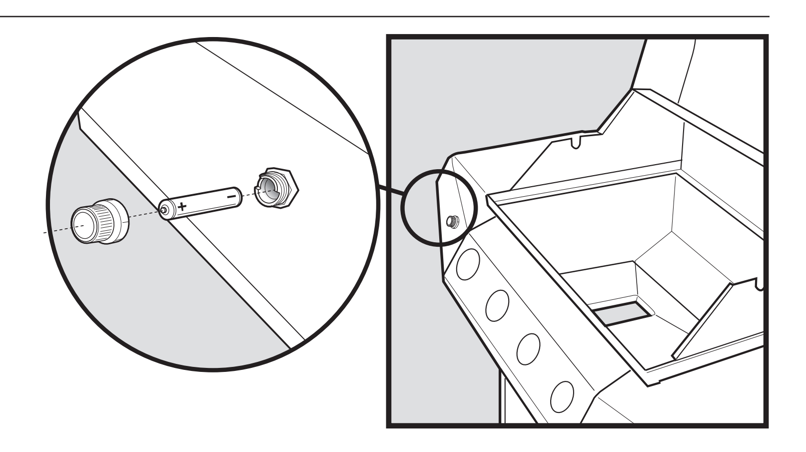


### Battery Replacement of Burner Igniter

Unscrew the push button igniter and remove the old battery and replace with a new one. Requires 1 "AAA" alkaline battery. The shrink wrap must be removed from the battery before installation.



DUCANE®

Affinity®

# GUÍA DEL PROPIETARIO DEL ASADOR DE GAS PROPANO LICUADO

## # 31-3200 & 41-4200

Ensamblaje pg. 5

**# 27010373** **Atención al Cliente: 1-800-382-2637**

**DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA BARBACOA DE GAS**

**⚠ PELIGRO**

**Si huele a gas:**

1. **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2. **Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.**

**Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.**

**⚠ PARA SU SEGURIDAD:**

1. **No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.**
2. **Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**

**⚠ NOTA IMPORTANTE: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.**

**AVISO AL INSTALADOR:**
**Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.**

**ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.**

**⚠ NOTA IMPORTANTE: No trate de encender este artefacto sin antes leer la sección "Instrucciones para encender la asador" de este manual.**










SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA CONSULTAS FUTURAS

27010373 LP
SPANISH

**⚠ PELIGRO**

**El hacer caso omiso de los avisos de Peligros, Advertencias y Precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**⚠ No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de esta barbacoa.**
**⚠ Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje en este manual.**
**⚠ Tras haber estado almacenada durante un tiempo, o sin usarse, la barbacoa de gas Ducane® deberá revisarse antes de usarse para asegurarse de que no existan fugas de gas ni obstrucciones en los quemadores. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.**
**⚠ No haga funcionar la barbacoa de gas Ducane® si existiese una fuga de gas.**
**⚠ No utilice una llama abierta para detectar la existencia de fugas de gas.**
**⚠ Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas de la parte superior, trasera, o lateral de la barbacoa de gas Ducane®.**
**⚠ No coloque ninguna funda para barbacoas ni cualquier otro elemento inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo de la barbacoa.**
**⚠ La barbacoa de gas Ducane® jamás deberá ser utilizada por niños. Algunas partes accesibles del asador pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.**
**⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado cuando opere su barbacoa de gas Ducane® . Estará caliente al cocinar con ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.**
**⚠ Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.**
**⚠ No use ni carbón ni rocas de lava en su barbacoa de gas Ducane®.**
**⚠ Nunca se incline sobre la barbacoa abierta ni coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.**
**⚠ Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se apague.**
**⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.**
**⚠ La barbacoa de gas Ducane® barbacoa deberá limpiarse a fondo regularmente.**
**⚠ El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.**
**⚠ Mientras esté funcionando la barbacoa, no trate de desconectar ninguna conexión de gas.**
**⚠ Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
**⚠ Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**
**⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.**
**⚠ No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe estar correctamente ensamblada según las instrucciones indicadas en las "Instrucciones de ensamblaje".**
**⚠ Retire todo el material de empaque antes de usarse.**
**⚠ No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.**
**⚠ Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia quimica conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos. *(Lávese las manos después de manipular este producto.)***

**SOLAMENTE PARA LAS UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO:**

**⚠ Use el regulador suministrado con su barbacoa de gas Ducane®.**
**⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.**
**⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula defectuosa.**
**⚠ Aunque su cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.**
**⚠ No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**
**⚠ Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano líquido:**

1. **Apártese del cilindro de propano licuado.**
2. **No trate de corregir el problema usted mismo.**
3. **Llame al cuerpo de bomberos de su localidad.**

# INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

**IMPORTANTE**

Le instamos a que lea cuidadosamente este manual y a seguir las recomendaciones en el mismo. Esto le ayudará a asegurarse de disfrutar del funcionamiento de su nueva barbacoa de gas Duchan® de la manera más amena y sin problemas. También le aconsejamos guardar este manual para futuras consultas.

**⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa ha sido diseñada para funcionar usando el gas indicado en la placa de especificaciones. No trate de operar la barbacoa con otros gases. El no acatar esta advertencia pudiera conducir a un riesgo de fuego y a lesiones corporales, y anulará la garantía.**

**⚠ PRECAUCIÓN: POR SU SEGURIDAD: No almacene material inflamable alguno en los gabinetes debajo de la caja de los quemadores de la barbacoa o en los alrededores de la misma.**

**⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que su tanque de propano licuado sea llenado por un expendedor de propano acreditado. Un tanque de propano licuado incorrectamente llenado o sobrellenado puede ser peligroso. Un tanque de propano licuado sobrellenado en combinación con el calentamiento del mismo (un día caluroso de verano, dejar el tanque expuesto al sol) puede causar que la válvula de alivio de presión del tanque libere gas propano dado que el incremento en temperatura causa que el propano se expanda. El gas propano liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo.**

**⚠ ADVERTENCIA: (a) No almacene ningún cilindro de reserva de propano licuado debajo o cerca de este artefacto; (b) nunca llene el cilindro más allá de un 80% de su capacidad; y (c) si las instrucciones (a) y (b) no se acatan al pie de la letra, un fuego letal o causante de lesiones puede ocurrir.**

**⚠ ADVERTENCIA: Mantenga a todo cordón de suministro eléctrico y a la manguera de suministro de combustible alejados de toda superficie caliente.**

**⚠ No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.**

**PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA**

**⚠ ADVERTENCIA: Al quemarse gas combustible para cocinar se generan ciertos subproductos que están en la lista de sustancias que el Estado de California sabe que causan cáncer o daños reproductivos. La ley de California exige que los negocios le adviertan a sus clientes sobre la potencial exposición a tales sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias siempre opere esta unidad de acuerdo con el manual de uso y mantenimiento, y asegurándose de proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas.**

***Para compras hechas en México***

Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM.

# INSTALACIÓN Barbacoas de gas propano licuado

**Ubicación de la barbacoa**

- ¡La barbacoa de gas Ducane ® ha sido fabricada para usarse solamente al aire libre! Cualquier barbacoa, sea de gas o de carbón, produce monóxido de carbono mientras está en funcionamiento, y no deberá permitirse que el gas se acumule en un área confinada. Nunca haga funcionar esta barbacoa dentro de una edificación o cualquier área cerrada como su casa, garaje o vehículo recreativo.
- Al ubicar un sitio para la barbacoa, escoja una ubicación segura al aire libre alejada de superficies inflamables o combustibles y fuera de áreas de circulación. Ducane® recomienda insistentemente una separación de 24” (60 cms) de las superficies combustibles y de 120” (3 metros) de cualquier recipiente de combustible o cilindro de propano.
- Consulte sus códigos locales para determinar si existen posibles restricciones adicionales sobre la ubicación u operación de la barbacoa.
- En la medida que la barbacoa utiliza el gas, ésta requiere de aire para quemarlo apropiadamente. No ubique la barbacoa de tal manera que obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de la barbacoa.
- En lo posible, ajuste la posición de la barbacoa de manera de reducir la probabilidad de que el viento sople sobre la misma.

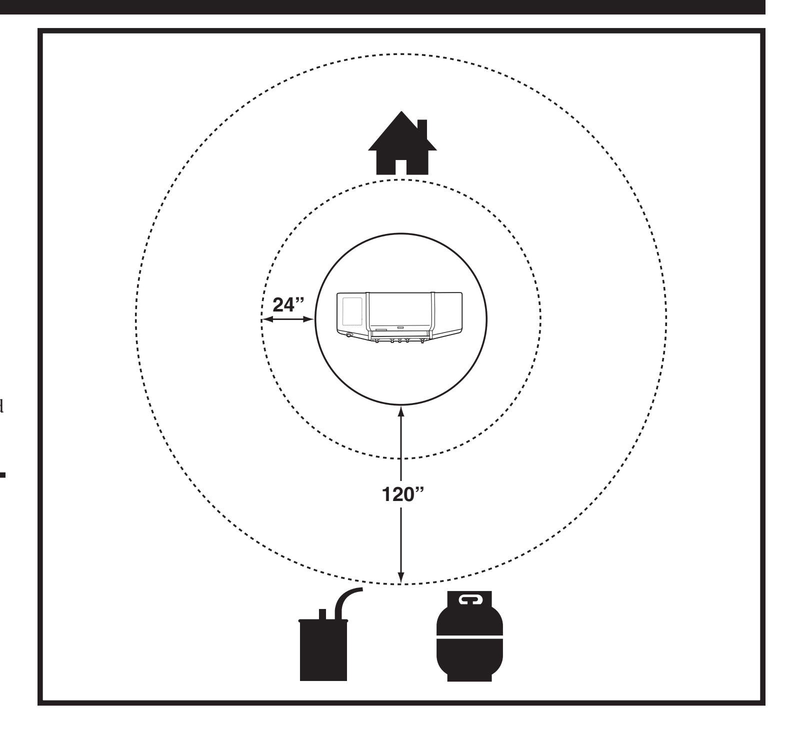
**⚠ PRECAUCIÓN: Nunca opere la barbacoa debajo de una construcción aérea combustible.**

**⚠ PRECAUCIÓN: Esta barbacoa no está diseñada para instalarse o fijarse a un vehículo recreativo. Tampoco lo está para instalarse en un bote.**

**⚠ ADVERTENCIA: Por su seguridad, no almacene gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico. El no acatar esta advertencia pudiera conducir a un fuego, explosión o daños corporales.**

**Ensamblaje**

Asegúrese de que la barbacoa sea ensamblada correctamente. Las instrucciones detalladas de ensamblaje están empacadas con cada barbacoa indicando los procedimientos de ensamblaje específicos para cada modelo. Siga cuidadosamente estas instrucciones para asegurar que la barbacoa sea ensamblada de manera correcta y segura.




**Nivelación**

Para una operación correcta de la barbacoa, es importante que sea colocada sobre una superficie a nivel.

### Tipo de gas

- La barbacoa de propano licuado ha sido construida en la fábrica para que ésta use solamente propano licuado. Nunca trate de operar la barbacoa con otros gases diferentes a los indicados en la placa de especificaciones de la misma.
- El regulador suministrado con su barbacoa de gas propano licuado esta ajustado a una presión de 11" de columna de agua y sólo sirve para usarse con gas propano. Al operar la barbacoa con un cilindro de gas propano licuado de 20 lb., deben usarse este regulador y el ensamble de la manguera suministrados de fábrica.
- Si se hiciese necesario reemplazar la manguera y/o el regulador, se requerirán de partes especificadas por la fábrica.
- Por razones de seguridad y diseño, la conversión de una barbacoa Ducane® que opera con gas propano licuado a una que opere con gas natural requiere cambiar la totalidad del sistema de suministro de gas de la misma. Si esto fuese necesario, consulte a su distribuidor para mayor información.

### Manipulación del gas propano licuado

El gas propano deberá manipularse y almacenarse con cuidado. Le sugerimos que, cuando vaya a llenar su tanque, le solicite a su expendedor de gas propano que le dé un curso corto en el manejo y almacenaje de tanques de gas propano. La mayoría de los expendedores de gas no tendrán problema alguno en mostrarle como manipular y almacenar su tanque. ¡Asegúrese de nunca almacenar el tanque dentro de la casa! Manténgalo afuera al aire libre en un área bien ventilada en posición parada y alejada de la barbacoa de gas.

### Instalación portátil

Se logra una portabilidad total cuando el cabezal de la barbacoa se monta sobre un carro portátil. Cuando se instala así, es necesario utilizar un tanque de propano licuado de 20 lb.. de capacidad. No utilizar ningún otro tamaño. El sujetador del tanque está diseñado para sólo dar cabida a este tamaño de tanque.

### Tipo de tanque de propano licuado

Para barbacoas de gas propano licuado, el cilindro de suministro de gas propano licuado a usarse debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano licuado del Departamento del Transporte (DOT) de los EE.UU. o la Norma Nacional del Canadá, CAN/CSA-B339, "Cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos". Este tanque debe estar provisto con una válvula de cierre que termine en una salida de la válvula del tanque de gas propano licuado. La válvula debe estar equipada con una conexión Tipo 1 que cumpla con la más reciente edición de ANSI Z21.58.

Ducane recomienda el uso de cilindros fabricados por las empresas Manchester y Worthington, con una capacidad de 47.6 libras de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para su uso con este artefacto siempre y cuando sean compatibles con el mecanismo de retención del artefacto (vea la Ilustración para detallar el punto de contacto del mecanismo de retención).

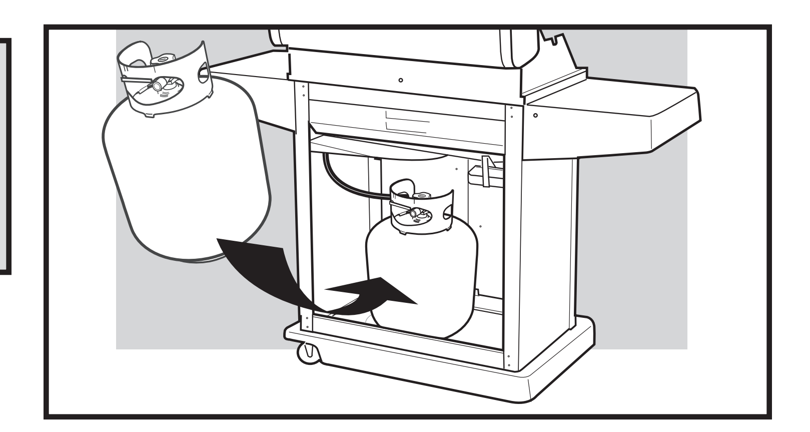
### Instalación del tanque de propano licuado

El tanque de propano se instala a través de la parte trasera del gabinete en la base. Levante el tanque de propano licuado, colóquelo dentro del gabinete y apóyelo en la abertura de la base. Posicione la abertura de la válvula viendo en dirección hacia la parte trasera de la barbacoa.

**IMPORTANTE**
Si hubiese códigos locales que aplicasen a barbacoas de gas portátiles, usted deberá acatarlas. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de estos, bien sea con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalaciones de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de la combustión o la ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas propano líquido deben estar limpias y sin basura.

**IMPORTANTE**
El sistema del tanque de propano licuado debe:
1. Tener un dispositivo de alivio de seguridad que se comunique directamente con el espacio de vapor en el tanque.
2. Estar armado para el retiro del vapor.
3. Incluir un collar sobre el tanque que proteja la válvula del mismo.
4. Estar equipado con un dispositivo de protección contra el sobrellenado (OPD, por su sigla en inglés). El tanque debe tener 12 pulgadas de diámetro y 18½ pulgadas de alto.

**COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS**
Antes de operar la barbacoa y después de haberla recargado, revise con cuidado para estar seguro de que todas las conexiones estén herméticamente selladas y no existan fugas de gas. La manera más sencilla de realizar esto es mezclando un poco de agua jabonosa, tal como lo haría para lavar los platos. Abra el suministro de gas y aplique con un cepillo un poco de la mezcla alrededor de las conexiones. Si se forman burbujas nuevas. ¡usted tiene una fuga!

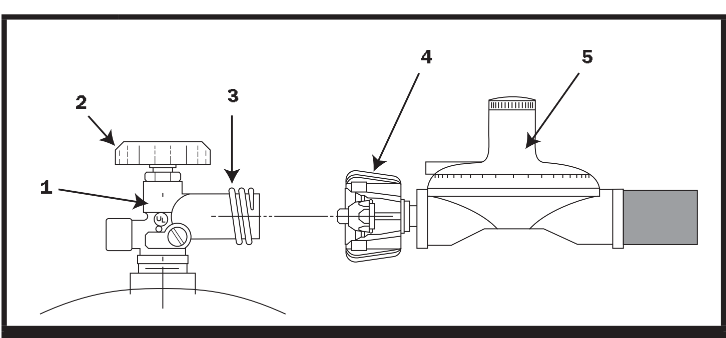


### Acoplamiento conector tipo 1

Todos los reguladores de las barbacoas Ducane de gas propano licuado están equipados con una conexión para tanques aprobada por UL según la más reciente edición de ASI Z21.58. Esto requerirá de un tanque de propano licuado equipado de manera similar con una conexión tipo 1 en la válvula del tanque. Este acoplamiento tipo 1 permite realizar una conexión rápida y totalmente segura entre la barbacoa de gas y el tanque de propano licuado. Elimina la posibilidad de fugas a causa de una conexión POL floja. El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento tipo 1 esté totalmente encajado dentro del acoplamiento.

**⚠ ADVERTENCIA: El acoplamiento de conexión tipo 1 suministrado con la barbacoa no debe ser reemplazado por un tipo diferente de sistema de conexión entre la barbacoa y el tanque. Su eliminación resultará en la pérdida de la garantía y, si se realiza de manera incorrecta, pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o en fuego o en una explosión causando daños a la propiedad.**

**⚠ ADVERTENCIA: No permita que la manguera del regulador se enrolle hacia arriba en dirección al fondo de la caja de los quemadores.**




| ACOPLAMIENTO CONECTOR TIPO 1 | |
|---|---|
| 1 | Válvula tipo 1 |
| 2 | Volante de mano |
| 3 | Rosca externa |
| 4 | Tuerca termosensible |
| 5 | Regulador de propano |

La conexión de la válvula del cilindro de propano provista con esta barbacoa incorpora los siguientes cuatro importantes elementos de protección listados:

**Ensamblaje manual**

1. Asegúrese de que la válvula del cilindro y todas las válvulas del artefacto estén en la posición “OFF” (cerradas).
2. Al conectar el ensamble de la válvula del regulador/quemador a la válvula del cilindro. gire la tuerca plástica grande en dirección de las agujas del reloj hasta que se detenga.
3. El gas no fluirá a menos que la tuerca plástica esté completamente embutida..
4. SÓLO APRIETE A MANO.

**Desconexión del cilindro**

1. Gire la válvula del cilindro y todas las válvulas del artefacto a la posición “OFF” (cerradas).
2. Gire la tuerca plástica grande en dirección contraria a las agujas del reloj para desconectar el acoplamiento.

**⚠ ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. El usar una herramienta pudiera dañar el acoplamiento del regulador y causar una fuga que pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o en fuego o una explosión causantes de daños a la propiedad.**

**Control del exceso de flujo**

El ensamble del regulador de propano incorpora un dispositivo limitador de flujo diseñado para suministrar un caudal de gas adecuado a la barbacoa, pero que a la vez controla cualquier caudal excesivo.

Cambios rápidos en la presión pueden disparar el dispositivo limitador de flujo. Si se abre la válvula del cilindro para permitir el flujo de gas mientras esté abierta la válvula de un quemador, el cambio brusco en presión puede ocasionar que el dispositivo se active.. El dispositivo se mantendrá cerrado hasta que la presión se iguale. Esto deberá ocurrir en un lapso de 5 segundos. Si la llama permanece baja, cierre las válvulas de gas, espere cinco segundos y vuelva a encender un quemador a la vez.

Para asegurar que esto no cause dificultades al encender la barbacoa, siga las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese de que todas las válvulas están en la posición OFF (cerradas).
2. Abra la válvula del cilindro y espere 5 segundos.
3. Siga las instrucciones de encendido.

**Cierre activado por temperatura**

La tuerca plástica grande en el ensamble del regulador está diseñada en coordinación con una válvula de retención en la válvula del cilindro para cerrar el flujo de gas al quedar expuesta a temperaturas entre 240 y 300ºF.

En caso de fuego o de rotura de la manguera, uno de los elementos de protección funcionará para controlar o parar el caudal de gas proveniente del cilindro de propano. Nunca trate de usar equipos dañados.

**IMPORTANTE**

Al conectar o reemplazar cualquier tubería de gas con roscas o conexiones, todas las juntas deben sellarse con compuesto sellador a prueba de fugas aprobado para usarse con gas natural y gas propano. Tras realizar las conexiones. revise todas las juntas para comprobar que no existen fugas aplicando agua jabonosa con una brocha.

**Sugerencias de seguridad para los tanques de propano licuado**

- Recuerde de manipular los tanques portátiles de propano licuado con sumo cuidado cuando lo lleve a su expendedor para rellenarlo. Evite dejar caerlos o golpearlos contra objetos agudos. Los tanques de propano licuado son sólidos y resistentes, pero una serie de golpes fuertes pueden dañarlos.
- Al transportar el tanque a su expendedor local de gas propano, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y que tenga la cubierta protectora puesta en su sitio. Recueste el tanque en posición segura y de pie de manera que no pueda rodar dentro del vehículo.
- Si planea pararse para ir de compras o realizar diligencias, llene el tanque de propano licuado en la última parada antes de regresar a casa. De nuevo, verifique que el tanque lleno esté bien asegurado y de pie, y al llegar a casa bájelo del vehículo. Nunca deje un tanque portátil de propano licuado dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse a causa del sol.
- Su proveedor local de gas propano licuado gustosamente le proporcionará sugerencias de seguridad adicionales.

**Almacene el tanque de propano licuado de manera segura**

Bien sea que usted se encuentre entre excursiones con su vehículo de uso recreativo o esté buscando un lugar donde guardar el tanque de propano licuado que proporciona combustible a su barbacoa para uso al aire libre, tenga en mente algunas reglas básicas de seguridad acerca del almacenaje de los tanques portátiles de propano líquido.

No almacene los tanques, estén llenos o vacíos, dentro del hogar, las áreas ocupadas por personas de un vehículo de uso recreativo, un garaje, sótano, o taller. Es poco probable que el propano licuado se fugue de los tanques, pero si llegara a hacerlo, el combustible pudiera quedar expuesto a chipas provenientes de automóviles, herramientas motorizadas u otros artefactos. Al almacenar o transportar un tanque de propano licuado, debe permanecer en posición parada. Nunca acueste un tanque de propano licuado de lado, esté lleno o vacío. Nunca almacene un tanque de reserva cerca de la barbacoa.

**⚠ PRECAUCIÓN: Nunca mueva o transporte la barbacoa o el tanque de la barbacoa sin antes cerrar la válvula manual en el tanque de gas propano licuado.**

**⚠ PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.**

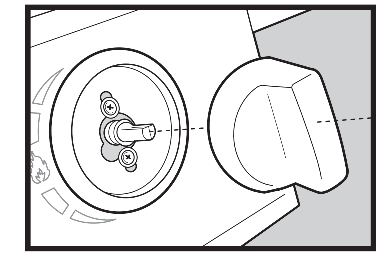
El mejor lugar para almacenar un tanque de propano licuado es un sitio sombreado o protegido al aire libre, detrás de su casa o garaje, pero que esté fuera del alcance de los niños. El propano licuado no se evaporará, dado a que está en un recipiente resistente y cerrado. Y no perderá nada de su limpio contenido calorífico, aun si deja afuera todo el año.

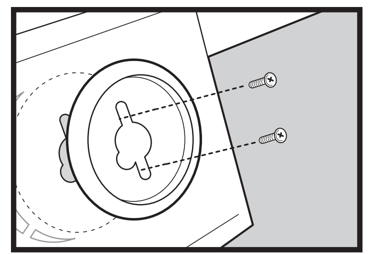
**⚠ ADVERTENCIA: Cuando no esté conectado a la barbacoa, todo tanque de gas propano licuado debe almacenarse en una posición parada en un sitio fresco, sombreado y ventilado al aire libre y alejado de la barbacoa o de cualquier fuente de calor. Si no se siguen estas instrucciones de manera exacta, puede ocurrir un fuego con consecuencias letales o que cause lesiones serias.**

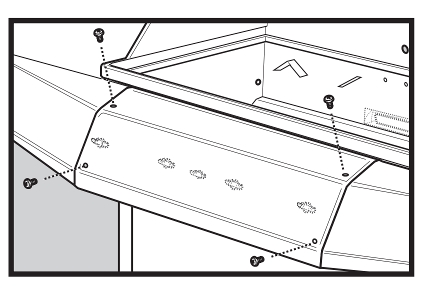
**Llenado de un tanque de propano**

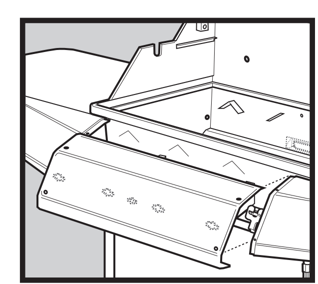
Es extremadamente importante que el tanque de propano licuado sea llenado correctamente cuando lo lleve a recargar. Asegúrese de utilizar un expendedor de propano licuado de buena reputación y pregúntele (y si es posible, observe) cómo llena el tanque y cómo sabe cuando parar. Un tanque de propano licuado sobrellenado puede ser peligroso. La manera correcta de llenar un tanque es por peso. El tanque vacío deberá colocarse sobre una balanza y los pesos de la misma deben reajustarse a un peso que permita introducir hasta un 80% del peso total de propano en el tanque. Al alcanzar dicho peso, la operación de llenado debe concluirse. Si el tanque no estuviese completamente vacío, el reajuste de la balanza debe modificarse para tomar en cuenta el propano que ya hay en el tanque.

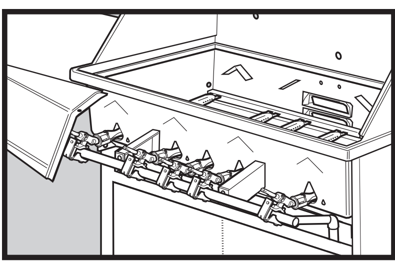
**⚠ ADVERTENCIA: Un tanque de propano licuado está sobrellenado si contiene más del 80% por peso de la capacidad total de propano. Un tanque de propano licuado incorrectamente llenado o sobrellenado puede ser peligroso. Si no se siguen estas instrucciones de manera precisa, puede ocurrir un fuego con consecuencias letales o que cause lesiones serias. Si un tanque de propano licuado está sobrellenado y las condiciones climáticas causan el calentamiento del mismo (un día caliente, el tanque dejado en el sol, o almacenado bajo techo), se generará una presión interna debido a la expansión del propano lo que a su vez causa que el mismo sea liberado a través de la válvula de alivio de presión del tanque. La válvula de alivio de presión es un dispositivo de seguridad requerido por el Departamento de Transporte de los EE.UU. en los tanques de propano de 20 lb. para prevenir fallas catastróficas de los mismos debido a presiones excesivas. El gas propano liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo.**













**Detección de fugas de gas**

**Desmontaje del panel de control para verificar la ausencia de fugas**

1. Retire las perillas de control
2. Retire los dos (2) tornillos y arandelas que fijan cada válvula al panel de control y a las molduras decorativas de las perillas de control.
3. Afloje el panel de control sacando los dos (2) tornillos de cada lado del panel de control delantero.
4. Hale el panel de control de la barbacoa.

Nunca utilice un cerillo para detectar fugas de gas. Use agua jabonosa o solución de prueba. Con una brocha aplique la solución sobre los puntos de conexión y observe cuidadosamente si hay burbujas que indiquen la presencia de una fuga de gas. Si se detectan fugas, cierre la válvula de suministro de gas y vuelva a apretar bien las conexiones; luego repita la prueba de fugas.
En modelos de gabinete, lleve a cabo la operación antes de colocar el tanque en su compartimiento de almacenaje. Después de colocar el tanque de compartimiento, vuelva a realizar pruebas en el tanque para ver si alguna conexión fue alterada.

**⚠ ADVERTENCIA: Nunca use una llama abierta para detectar fugas de gas. El uso de una llama abierta pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o en un fuego o una explosión causando daños a la propiedad.**

**Revise:**

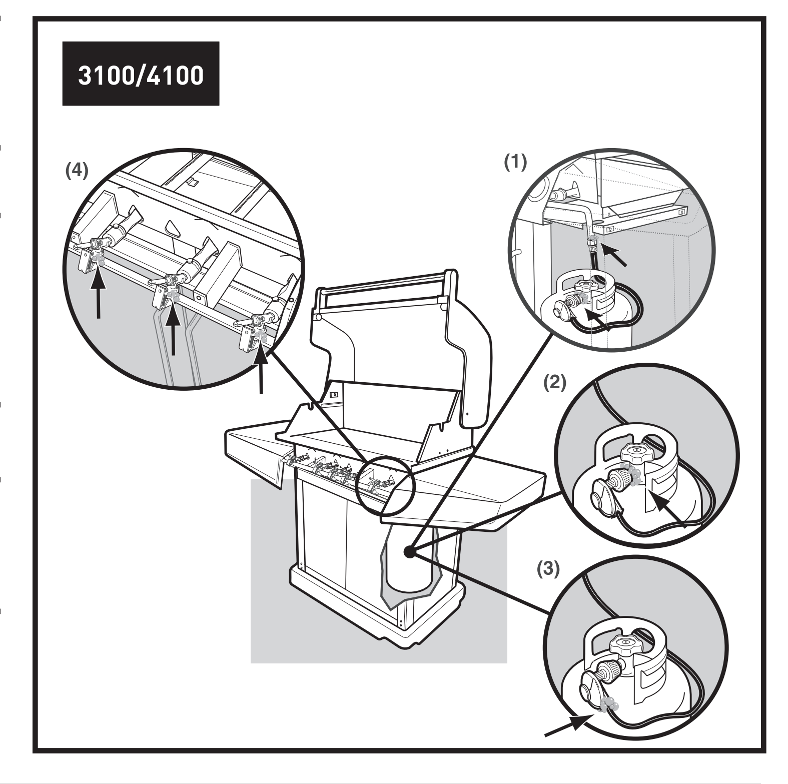
1) La manguera de suministro de gas a la conexión del múltiple.

**⚠ ADVERTENCIA: Si hay una fuga en una conexión (1), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar con la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su área llamando al 1-800-382-2637.**

2) La conexión del regulador al cilindro
3) La conexión de la manguera al regulador
4) Las conexiones de las válvulas al múltiple.

**⚠ ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (2), (3) o (4), CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su área llamando al 1-800-382-2637.**

Cuando se haya completado la búsqueda de fugas de gas, CIERRE el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.



**Revise:**
1) La manguera del quemador lateral a la válvula del quemador lateral.
2) La conexión de la manguera de suministro de gas al múltiple.

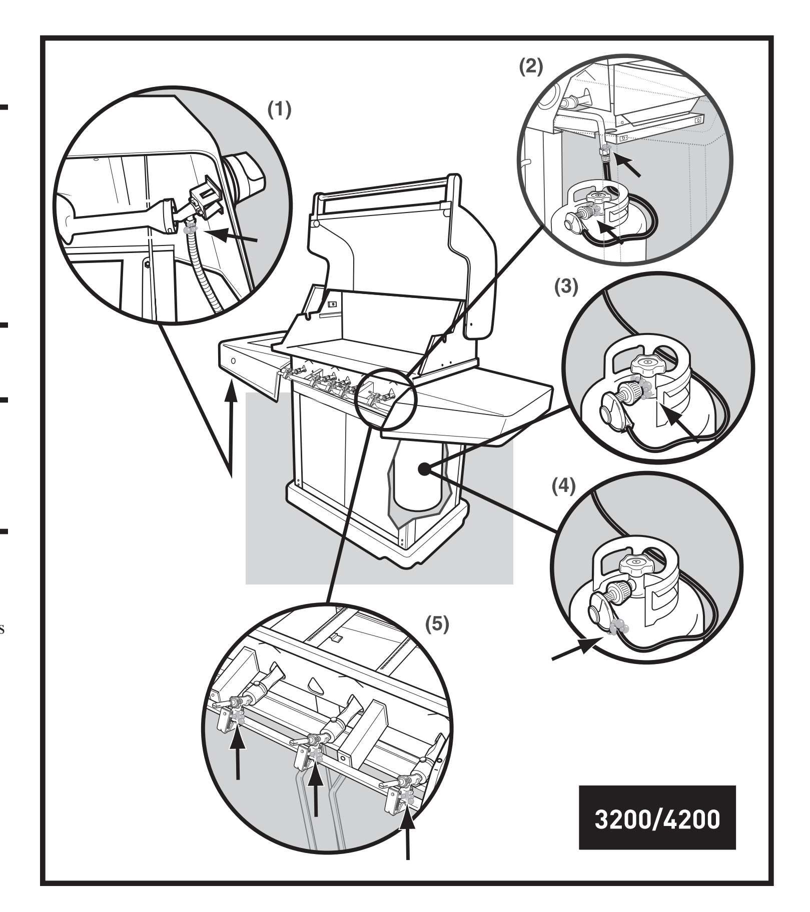
⚠ **ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1) o (2), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuélvala a probar con la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su área llamando al 1-800-382-2637.**

3) La conexión del regulador al cilindro.
4) La conexión de la manguera al regulador.
5) Las conexiones de las válvulas al múltiple.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (3), (4) o (5), CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su área llamando al 1-800-382-2637.**

Cuando se haya completado la búsqueda de fugas de gas, CIERRE el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.

**Reinstale el panel de control**
Siga en reverso los pasos de "Desmontaje del panel de control" Asegúrese de que todos los tornillos queden bien instalados.




# OPERACIÓN NORMAL

**Al usar la barbacoa por primera vez**
Al encender la barbacoa por primera vez, es aconsejable mantener el (los) Quemador(es) Principal(es) encendido(s) a fuego alto ("HI") durante 20 minutos con la tapa cerrada y luego apagarlos (posición "OFF"). Esto templa la barbacoa.

**Encendido de la barbacoa**

⚠ **ADVERTENCIA: Es importante, cada vez que vaya a usar la barbacoa, inspeccionar la longitud completa de la manguera de la línea de gas. Si es evidente que sufre de excesiva abrasión o desgaste, o está cortada, la manguera debe reemplazarse antes de poner a funcionar el artefacto.**

⚠ **PELIGRO: Cuando se activa el "control de exceso de flujo", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control del quemador, espere por lo menos 5 minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que pudiera causar lesiones corporales serias o la muerte.**

⚠ **PELIGRO: Siempre que trate de encender la barbacoa, asegúrese de que la tapa esté en la posición totalmente abierta. El no abrir la tapa pudiera conducir a una ignición retrasada, la cual pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o en fuego o explosión que cause daños a la propiedad.**

⚠ **ADVERTENCIA: Las perillas de control del quemador deberán estar en la posición OFF (apagadas) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no están en la posición OFF (apagada) cuando abra la válvula del tanque de propano licuado, el "control de exceso de flujo" se activará y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano y las perillas de control de los quemadores. Empiece de nuevo.**

Revise la lista de partes o contacte a un distribuidor autorizado para el ensamble de manguera de repuesto correcto. Para los modelos de barbacoas con bases con gabinetes, será necesario ir detrás de la barbacoa para revisar la manguera.

**Precalentamiento de la barbacoa**
Es extremadamente importante que la barbacoa alcance la temperatura debida antes de usarla. Tras encenderla, gire todos los quemadores a la posición "HI" (fuego alto). Cierre la tapa y precaliente la barbacoa entre 500° y 550° F (260° y 290° C) durante 10 minutos. Este precalentamiento asegurará que la parrilla de cocción esté lo suficientemente caliente para un asado correcto.

**⚠ ADVERTENCIA: Nunca deje a la barbacoa desatendida con el fin de evitar que cualquier posible fuego de grasa se salga fuera de control. Los fuegos de grasa pueden ser graves y causar daños a la barbacoa y a la propiedad al igual que lesiones corporales.**

**Cierre la tapa al asar**
Recomendamos siempre cocinar con la tapa CERRADA si usted se encuentra en un área de mucho viento o en un clima frío. La barbacoa de gas Ducane® ha sido diseñada y construida para darle el máximo de flexibilidad y de desempeño culinario. Sea creativo, pruebe diferentes métodos de cocinar en su barbacoa para determinar cual corresponde mejor a sus necesidades...no existe una manera de cocinar "correcta" o "equivocada"...solamente diferentes estilos individuales.

**⚠ ADVERTENCIA: Por favor recuerde que éste es un artefacto de cocinar a gas para uso al aire libre. Muchas áreas de la barbacoa generan calor extremo Hemos tomado todas las precauciones para protegerlo de las áreas de contacto. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, utilice el buen juicio y cierto grado de precaución al asar en este producto. Le sugerimos usar una mano cubierta y protegida durante la operación de la barbacoa. No mueva la barbacoa mientras esté funcionando o esté caliente al tacto. Antes de moverla de un lugar a otro, espere hasta que la unidad esté apagada y debidamente enfriada. El no acatar esta advertencia pudiera resultar en lesiones personales.**

**Post-calentamiento de la barbacoa**
Con el fin de ayudar a limpiar la parrilla de cocción y vaporizar por completo los jugos remanentes, post-caliente la barbacoa durante 10 minutos con los quemadores a fuego alto (posición "HI") y la tapa cerrada.

**⚠ PRECAUCIÓN: No cubra la parrilla de cocción durante el período de post-calentamiento.**

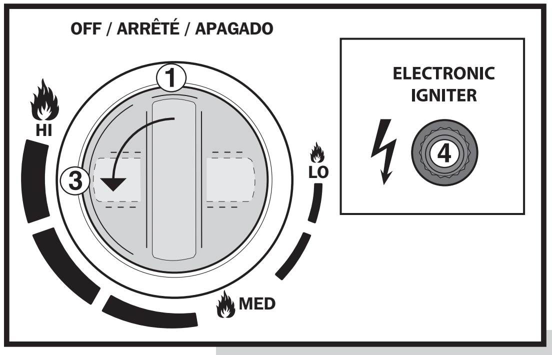
Tras el post-calentamiento de la barbacoa gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagadas).

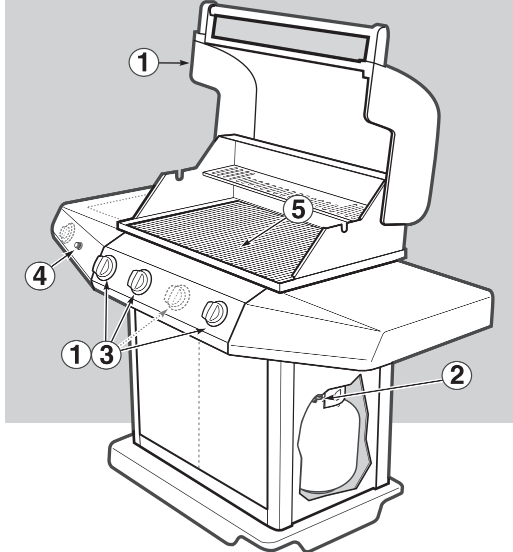
**Cierre del tanque de propano**
Una vez se haya enfriado la caja de los quemadores, deberá cerrarse la válvula del tanque de propano.Si no desea esperar a que se enfríe la caja de los quemadores, use la mano cubierta para cerrar la válvula del tanque de propano.

**Encendido del quemador principal**
Para encender el (los) Quemador(es) Principal(es) de la barbacoa, siga los pasos sencillos indicados a continuación:

1. Abra la tapa y asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición OFF (apagados).
2. Abra el suministro de gas en la tubería de suministro.
3. Presione la perilla de control del QUEMADOR PRINCIPAL seleccionado y gírela a la posición "HI" (fuego alto).
4. Pulse el botón de encendido electrónico. Si no se encendiese en 5 segundos, gire el control del quemador(es) a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
5. Mediante la inspección visual de la llama, verifique que el (los) Quemador(es) Principal(es) seleccionados se ha(n) encendido.

**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control a la posición OFF (cerrada) y espere 5 minutos antes de encenderlo manualmente con un cerillo. Vea las instrucciones de "Encendido con cerillos".**



### Encendido de los quemadores principales de la barbacoa utilizando un cerillo

En caso de que el encendido fallase, siga los sencillos pasos indicados a continuación para encender el (los) Quemador(es) Principal(es) de la barbacoa con un cerillo.

**⚠ ADVERTENCIA: (Asegúrese de que hayan transcurrido 5 minutos desde el último intento de encendido.) Siempre que trate de encender la barbacoa, asegúrese de que la tapa esté en la posición totalmente abierta. El no abrir la tapa pudiera conducir a una ignición retrasada, la cual pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o en fuego o explosión que cause daños a la propiedad.**

**⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

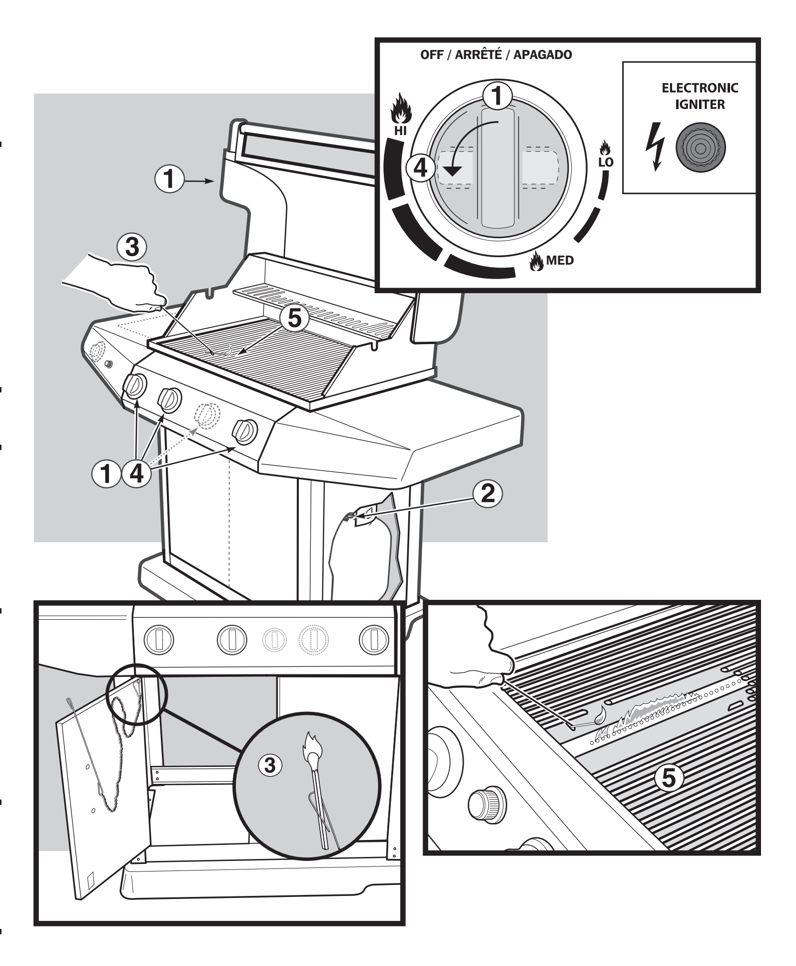
1. Abra la tapa y asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición "OFF" (apagados).

**⚠ PELIGRO: El no abrir la tapa mientras se estén encendiendo los quemadores principales, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales o la muerte.**

2. Abra el suministro de gas en la tubería de suministro.
3. Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
4. Presione la perilla de control del QUEMADOR PRINCIPAL seleccionado y gírela a la posición "HI" (fuego alto).
5. Inserte el portacerillos y el cerillo alumbrado a través de la parrilla de cocción para encender el Quemador Principal seleccionado. Si no se encendiese en 5 segundos, gire el control del quemador(es) a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador seleccionado a la posición OFF (apagada) y, antes de tratar de nuevo, espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe.**

6. Mediante la inspección visual de la llama, verifique que el (los) Quemador(es) Principal(es) seleccionado(s )se ha(n) encendido.




---

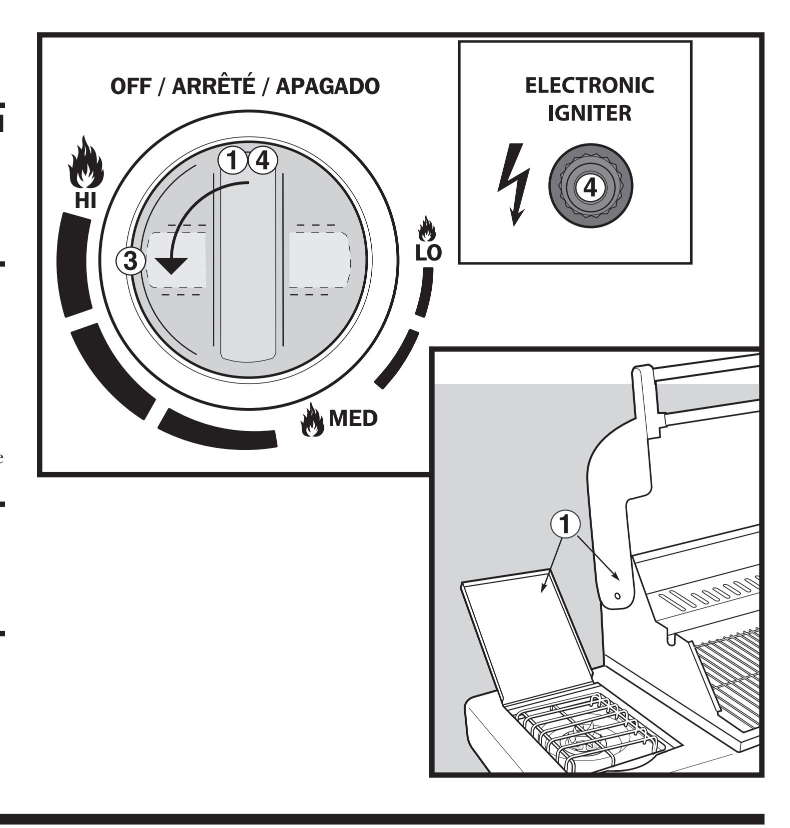
### Encendido electrónico del quemador lateral

Para encender el Quemador Lateral de la barbacoa, siga los pasos sencillos indicados a continuación:

**⚠ PELIGRO: El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

1. Abra la tapa y asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición "OFF" (apagados).
2. Abra el suministro de gas en la tubería de suministro.
3. Presione la perilla de control del QUEMADOR LATERAL hacia adentro y gírela a "HI" (fuego alto).
4. Pulse el botón de encendido electrónico.
5. Si no se encendiese en 5 segundos, gire el control del quemador(es) a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Verifique que cada Quemador Lateral se haya encendido comprobando visualmente la existencia de la llama.

**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador aún no se enciende, gire la perilla del control a la posición OFF (cerrada) y espere 5 minutos antes de proceder a encender manualmente con un cerillo. Vea las instrucciones de "Encendido con cerillos".**



**Encendido con cerillo del quemador lateral de la barbacoa**
En caso de que el encendido electrónico fallase, siga los sencillos pasos indicados a continuación para encender con un cerillo el Quemador Lateral de la barbacoa.

1. Abra la tapa del quemador lateral. Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición "OFF"), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición "OFF'" (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).

**⚠ PELIGRO: El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

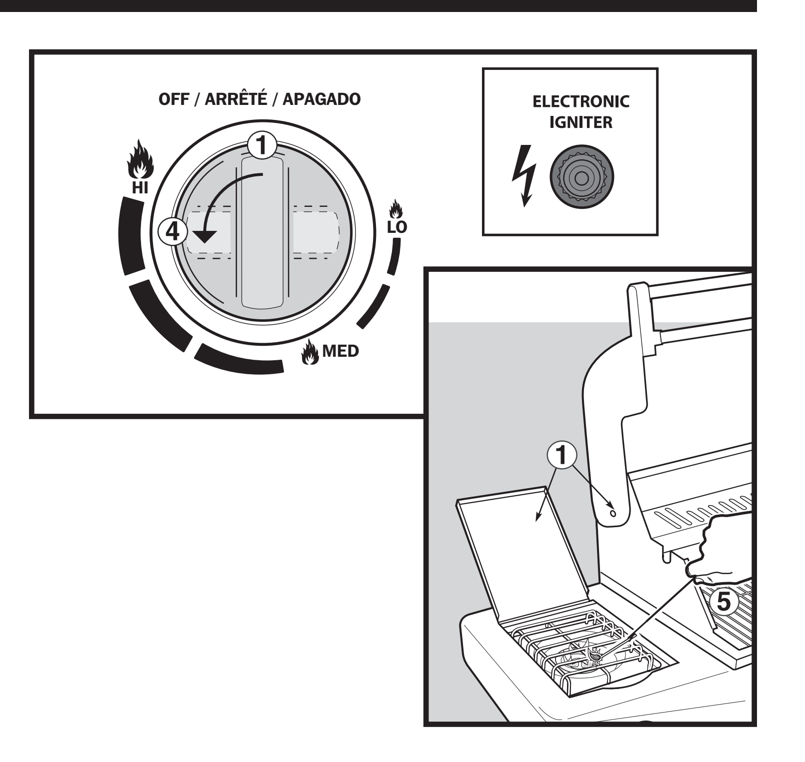
2. Abra el suministro de gas en la tubería de suministro.
3. Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

**⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

4. Presione la perilla de control del Quemador Lateral y gírela a la posición "HI" (fuego alto)
5. Inserte el portacerillo junto con el cerillo a través del trípode para encender el Quemador Lateral. Si no se encendiese en 5 segundos, gire el control del quemador(es) a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del Quemador Lateral a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.**

6. Verifique que el Quemador Lateral se haya encendido comprobando visualmente la existencia de la llama.




## CONSEJOS ÚTILES

**Llamaradas**
Siempre que cocine alimentos grasosos sobre una llama abierta, pueden esperarse llamaradas. Las llamaradas son causadas por el fogonazo que ocurre cuando los jugos naturales caen sobre las placas de distribución de calor. Las llamaradas controladas le dan a los alimentos asados al aire libre su característica apariencia y sabor. Llamaradas excesivas pueden ocurrir cuando la barbacoa no esta bien anivelada o al cocinar alimentos grasosos tales como costillas o partes de pollo, especialmente si se ha ajustado la temperatura de cocción a un nivel demasiado alto. Estas llamaradas deberán controlarse o se le quemarán los alimentos, aunque no se quemarán ni de cerca de lo que usted pudiera creer incluso bajo llamas directas.

**⚠ ADVERTENCIA: No rocíe ni vierta líquido alguno a la caja de cocción para controlar las llamaradas. Hacerlo anulará su garantía y pudiera dañar la barbacoa.**

Para ayudarle a controlar las llamaradas, le sugerimos utilizar cortes de carne más magros y quitarle el exceso de grasa a las carnes a asarse. También, la barbacoa debe estar bien anivelada. Si ocurriesen llamaradas, ajuste el control a "LO" (fuego lento) y reubique la carne en la parrilla de cocción hasta que las llamaradas hayan amainado.

1. Para prevenir que los alimentos se peguen a la parrilla, precaliente la superficie de cocción con la campana abajo durante 10 minutos. Coloque la carne sobre la parrilla y manténgala allí durante por lo menos la mitad del tiempo de asado sugerido.
2. No es necesario estar volteando la carne -permita que ésta se dore y los jugos queden sellados dentro de la misma, y luego a la mitad del período de cocción voltéela del otro lado. Al asar pollo, siempre coloque el lado carnoso sobre la parrilla primero.
3. El colocar una ligera capa de aceite sobre las carnes antes de asarlas también ayudará. El uso de un spray comercial para cocinar también es útil. Este spray solamente deberá usarse previo a encender la barbacoa pero nunca durante el período de cocción. El uso del spray puede dejar una mancha negra sobre la parrilla de cocción. Esto no causa daño alguno y no afectará la cocción; sin embargo, si se convierte en un problema de apariencia, la mejor manera de quitar la decoloración es de colocar la parrilla de cocción dentro de un horno autolimpiante durante el ciclo de limpieza.

**Almacenaje de las barbacoas de gas propano licuado**
Una vez haya terminado de cocinar y limpiado la barbacoa (ver la sección de Mantenimiento para las instrucciones de limpieza), ¡apague la barbacoa!
Cuando la barbacoa se va a guardar adentro, se debe desconectar la conexión entre el tanque de suministro de gas propano y la barbacoa, retirar el tanque de la barbacoa y guardarlo a la intemperie en un espacio bien ventilado. Cuando no se retire el tanque de suministro de gas propano de la barbacoa, la barbacoa y el tanque deben almacenarse al aire libre en un espacio bien ventilado.

**Estimación de la cantidad de combustible remanente en el tanque de propano licuado**
Para estimar la cantidad de combustible remanente en el tanque de propano licuado (en un tanque de propano sin medidor), la barbacoa debe estar funcionando. Coloque su mano en la parte superior del tanque y lentamente muévala hacia abajo por los lados hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Este punto indicará el monto aproximado de gas propano en el tanque.

**Orificio de la válvula de gas**

**⚠ ADVERTENCIA: Cualquier alteración hecha al orificio(s), tal como haberlo taladrado, anulará la garantía y pudiera resultar en lesiones corporales graves o la muerte, o un fuego o explosión causando daños a la propiedad.**

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

| PROBLEMA | VERIFICACIÓN y REMEDIO | IMPORTANTE |
|---|---|---|
| **ENCENDIDO ELECTRÓNICO** | Asegúrese de tener instalada una batería fresca.<br>Asegúrese de que haya flujo de gas a los quemadores probando encenderlos con un cerillo. Si se puede encender con un cerillo, el problema está en alguna parte del sistema de encendido el cual tendrá que revisarse.<br>• Revise que todos los cables estén conectados al cajetín de encendido **(1)**.<br>• Asegúrese de que los cables estén correctamente insertados en los bornes **(2)** de la caja de encendido. | Revise que la batería esté en buenas condiciones e instalada correctamente.<br><br>Si por cualquier razón el sistema de encendido todavía no funcionase, siga las instrucciones de encendido con un cerillo. |
| **QUEMADORES DE ASADO PRINCIPALES** | **⚠ PRECAUCIÓN: Siempre cierre el suministro de gas en el tanque antes de proceder con los procedimientos de resolución de problemas.**<br>**⚠ ADVERTENCIA: Siempre que vaya a encender la barbacoa, la campana debe estar en posición totalmente abierta. El no hacerlo pudiera resultar un encendido retrasado que cause lesiones corporales**<br>Después de apagar el suministro de gas principal, retire la parrilla de cocción y las placas de distribución de calor. Pulse el botón de encendido y verifique que el electrodo esté enviando chispas al tubo de encendido. Trate de presionar y sostener el encendedor de manera que haga clic varias veces. | Si el (los) quemador(es) principal(es) aún no llegan a encenderse, asegúrese de que el gas fluye hacia estos tratando de encenderlos con un cerillo. Si los quemadores se enciende con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido.<br>Si por cualquier razón el sistema de encendido todavía no funcionase, siga las instrucciones de encendido con un cerillo. |
| **QUEMADORES CON UNA LLAMA POBRE** | Revise los orificios, la compuerta de cierre y el extremo (venturi) del quemador para asegurarse de que no tengan obstrucción alguna. También si la barbacoa ha estado guardada durante un prolongado período de tiempo, revise que no se hayan formado telarañas en el extremo del quemador en donde está la compuerta (venturi) o sobre los orificios.<br><br>Si en una barbacoa de propano licuado hubiese una llama sumamente baja, o se dificulta encenderla, el dispositivo limitador de flujo pudierahaberse activado. Para restituir el limitador de flujo, gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición “HI” (fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas a la posición “OFF”, y reconecte el regulador al cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Refiérase a las “Instrucciones de encendido”. | Si todavía tiene una llama pobre, por favor póngase en contacto con el distribuidor para que le brinde ayuda al respecto o llame a Atención al Cliente por el 1-800-382-2637. |
| **Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área llamando al 1-800-382-2637.** | | |

Sí, usted pagó mucho dinero por la barbacoa, pero inclusive las barbacoas caras no se limpian y mantienen por sí mismas, y usted desea que se vea bien y funcione correctamente. Por eso es que esta sección del manual es tan importante. En ella encontrará la información necesaria para ayudarle a mantener la barbacoa como nueva y funcionando correctamente. El leer y acatar las instrucciones en esta sección hará que pueda disfrutar de la inversión que hizo en la barbacoa durante muchos años.

**Programa de mantenimiento de 90 días de la barbacoa**

Se recomienda se siga el siguiente programa de mantenimiento cada 90 días, pero es absolutamente necesario llevar a cabo este mantenimiento por lo menos una vez al año. Al hacerlo estará prolongando la vida útil de la barbacoa de gas.

**Limpieza de la campana**

A la parte exterior de la campana deberá dársele mantenimiento con un limpiador de acero inoxidable. La parte interior de la campana puede limpiarse con una solución tibia de de agua y detergente líquido para eliminar cualquier acumulación de grasa.

**IMPORTANTE**
- En todo momento, mantenga el área del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables.
- No ubique la barbacoa de tal manera que obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de la barbacoa.
- Como parte del programa normal de mantenimiento, revise que todas las aberturas de ventilación estén despejadas y libres de suciedad.

**Limpieza de la parrilla de cocción de acero inoxidable**

Para mantener a la barbacoa funcionando correctamente, la parrilla de cocción debe limpiarse con regularidad.

1 La parrilla de cocción de acero inoxidable puede limpiarse fácilmente después del período de post-calentamiento. Tan pronto se haya completado el período de 10 minutos de post-calentamiento, cierre el suministro de gas. Abra la tapa con una mano cubierta y con una brocha de latón restriegue la superficie de la parrilla.

La parrilla de cocción de acero inoxidable Ducane® está construida de un acero inoxidable fuerte y resistente. Usted se dará cuenta de lo extremadamente duradera que es está superficie de cocción a la vez que proporciona más calor directo para cocinar de manera más rápida y económica.

**Limpieza de los placas de distribución de calor**

Las placas revestidas de porcelana de distribución de calor también deberán cepillarse con una brocha de latón de mango largo.

**Limpieza de la caja de los quemadores**

Límpiela cuando la parrilla de cocción y las placas de distribución de calor se hayan retirado de la caja de los quemadores. Usando agua jabonosa tibia y un trapo suave, limpie cualquier ceniza o depósito que haya en la caja de los quemadores. Permita secarse antes de volver a colocar las partes.

Una pequeña cantidad de grasa pudiera acumularse en el fondo de la caja de los quemadores. Ésta puede rascarse y desecharse con una espátula de hoja plana para masilla. Use una solución de agua y jabón para limpiar la zona después de haberla rascado.

El asado prolongado con la campana en la posición cerrada pudiera causar la acumulación de grasa dentro de la misma, la cual eventualmente comenzará a descascararse (esto no es pintura). Si eso ocurriese, limpie la parte interna de la campana con una solución de agua tibia y jabón. Tenga cuidado de no mojar el quemador.

**Preserve la tapa, las puertas y el panel de control**

La tapa, las puertas y el panel de control están hechos de acero inoxidable. Mantener vistoso al acero inoxidable es algo sencillo. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un trapo. Así de fácil. Recomendamos utilizar una solución diluida de detergente lavaplatos en agua. Para partículas difíciles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico. No use una brocha de alambre para los anaqueles.

**⚠ PRECAUCIÓN: No use brochas de alambre o limpiadores abrasivos sobre la tapa, el gabinete o los anaqueles de la barbacoa ya que rayará la superficie.**

**⚠ PRECAUCIÓN: Al limpiar las superficies asegúrese de restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable.**

**Fuegos de grasa**

Las recomendaciones en la sección de Mantenimiento, concernientes a la limpieza de la barbacoa, y en la sección de Funcionamiento Normal, concernientes al precalentamiento y post-calentamiento de la barbacoa, son importantes por dos razones:

1. Mantener la barbacoa en su mejor condición al mantener limpias las superficies de cocción y los componentes transmisores de calor. El mantener limpia a la barbacoa es la mejor manera para que se mantenga cocinando correctamente.
2. Por razones de seguridad. Una barbacoa sucia es susceptible a fuegos de grasa.

Dependiendo de la frecuencia con que se cocina, los tipos de alimentos cocinados, la cantidad de precalentamiento y post-calentamiento y la frecuencia con que se limpia la barbacoa, cualquier barbacoa es susceptibles a tener fuegos de grasa. Una acumulación de grasa de las carnes, adobos, salsas, sales, etc. puede encenderse y causar un fuego de grasa severo.

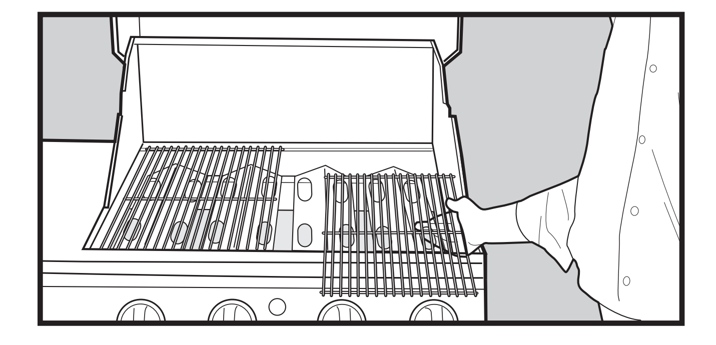
Si un fuego de grasa se presentase en una barbacoa Ducane®, las llamas probablemente se verán debajo de la caja de los quemadores. Un fuego de grasa severo pudiera eventualmente quemar la manguera o el regulador lo cual permitiría que el gas alimente al fuego y, obviamente, lo haga peor.

Cualquier tipo de fuego requerirá que los componentes de la barbacoa (manguera, regulador, tanque de propano licuado, etc.) involucrados en el mismo sean revisados para asegurarse de que pueden seguir operando de manera segura. Si se sospecha alguna fuga, el sistema de suministro de gas (manguera, múltiples, tanque, conexiones, etc.) deberá someterse a pruebas de fugas, usando un solución de agua jabonosa, para ubicar la fuente de la fuga. Si no se encuentra fuga alguna, entonces lo más probable es que el problema fuese un fuego de grasa.

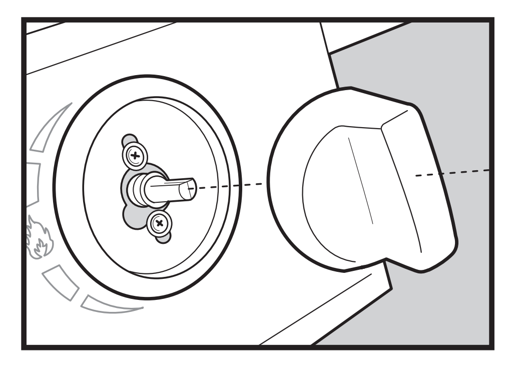
Un fuego de grasa puede ser lo suficientemente serio como para dañar la barbacoa y/o causar daños a la propiedad y/o causar lesiones corporales. Ni Ducane ni usted desean que esto suceda. Siga nuestras instrucciones de limpieza para evitar fuegos de grasa.

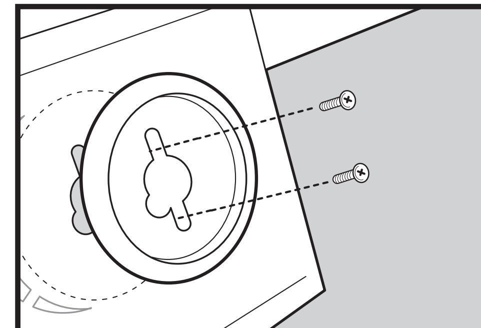
**⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en la bandeja de recolección de la grasa. Saque el exceso de grasa para evitar un fuego de grasa.**

**Inspección de las mallas contra arañas e insectos**
Para inspeccionar las mallas contra arañas e insectos
1. CIERRE el gas en la fuente.
2. Retire la parrilla de cocción y las placas de distribución de calor, dejando expuestos los tubos quemadores.

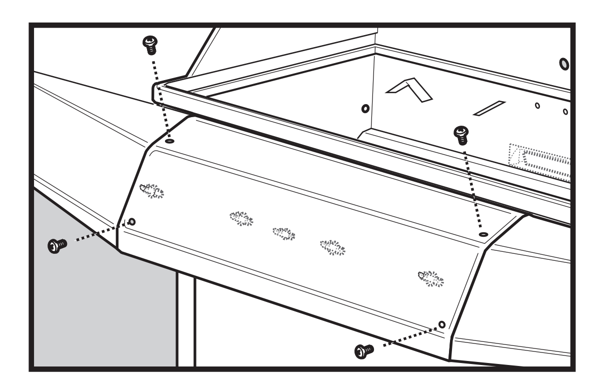


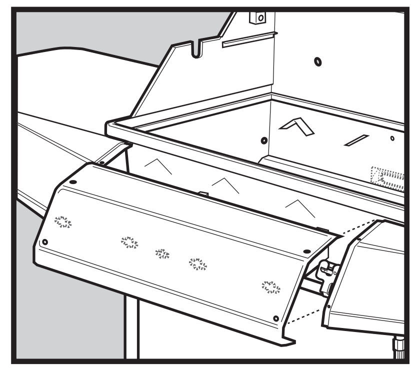
3. Retire las perillas de control
4. Retire los dos (2) tornillos y arandelas que fijan cada válvula al panel de control y a las molduras decorativas de las perillas de control.



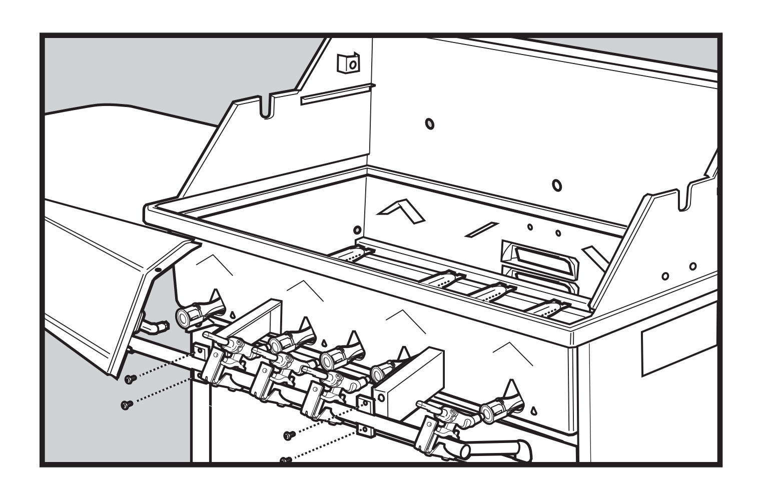


5. Afloje el panel de control sacando los dos (2) tornillos de cada lado del panel de control delantero.
6. Hale el panel de control de la barbacoa.

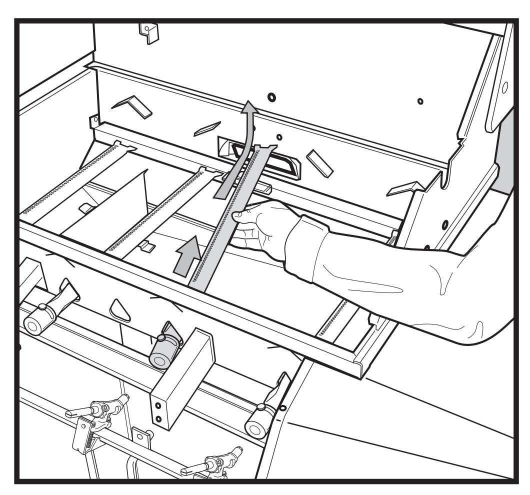




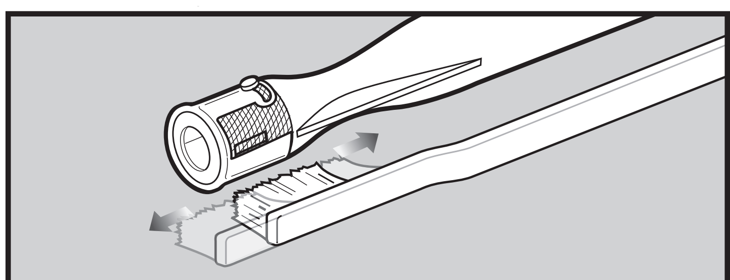
7. Retire los cuatro (4) tornillos que conectan el múltiple al soporte del mismo.



8. Ahora puede levantar el tubo quemador para su inspección.



9. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, cepíllelas suavemente con un brocha de cerdas suaves (p. ej. un cepillo de dientes viejo).



**⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.**

10. Si la malla contra arañas e insectos se dañase o no pudiese limpiarse, llame a Atención al Cliente de Ducane al 1-800-382-2637 para que le suministren las piezas de repuesto.

Para rearmar, siga en reverso los pasos 2 al 10 arriba indicados.

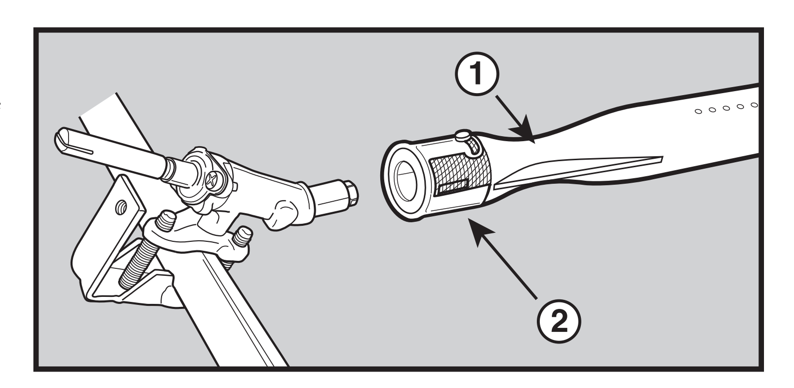
**Limpieza de las mallas contra arañas e insectos.**

Su barbacoa de gas Ducane®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección del venturi **(1)** del tubo quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por la compuerta de cierre del aire. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor de la compuerta de cierre del aire, causando un daño serio a la barbacoa.

La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla **(2)** de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas de dicha compuerta de cierre del aire.

Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año. También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:

1. Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
2. La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
3. La barbacoa no se calienta de manera pareja.
4. Uno o más quemadores no se encienden.



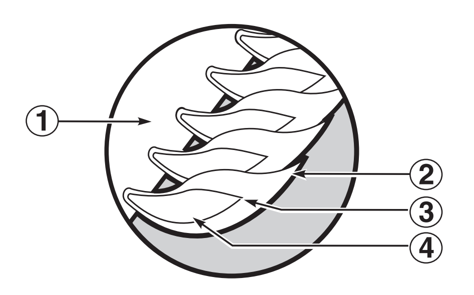

**⚠ PELIGRO: El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad.**

**Patrón de la llama del quemador principal**

Los quemadores de la barbacoa de gas Ducane® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

1. Tubo quemador
2. Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo
3. Azul claro
4. Azul oscuro

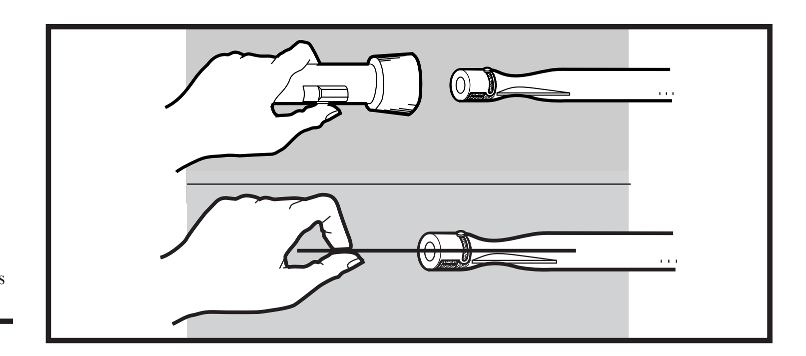
Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador.



**Limpieza del quemador principal**

- Para limpiar los orificios de gas de los quemadores principales use una brocha de cerdas fuertes.
- Consulte: **Inspección y limpieza de las mallas contra insectos y arañas** para sacar el tubo quemador.
- Ahora puede sacar el tubo quemador de la caja de quemadores e inspeccionar la parte de adentro con una linterna.
- Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien). Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores.
- Revise y limpie los orificios de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto es para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

⚠ **ADVERTENCIA: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.**



**Reemplazo de los quemadores principales**

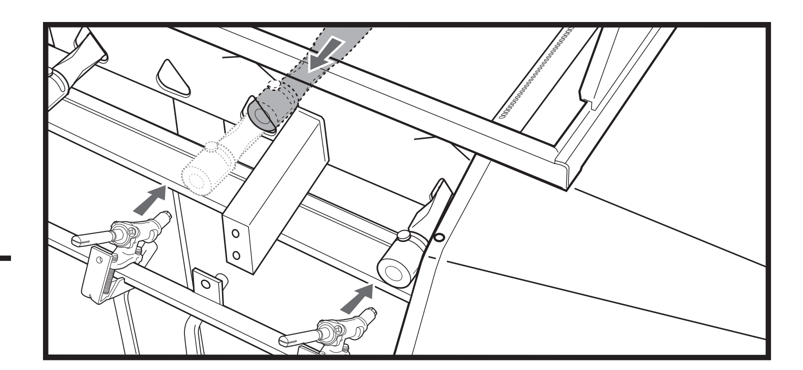
1. La barbacoa de gas DUCANE® debe estar APAGADA y enfriada.
2. CIERRE el gas en la fuente.
3. Retire la parrilla de cocción y las placas de distribución de calor, dejando expuestos los tubos quemadores.
4. Saque la perillas del panel delantero, las molduras decorativas y el módulo de ignición para el encendido electrónico de los quemadores.
5. Luego retire el panel delantero.

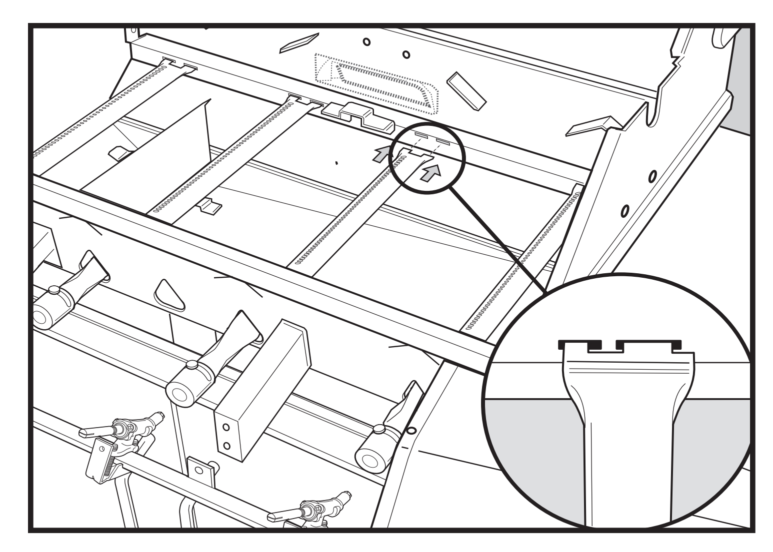
Vea: **Inspección de las mallas contra insectos y arañas** para sacar el tubo quemador

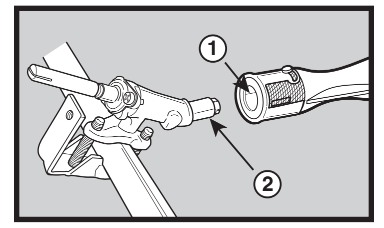
Para rearmar, siga los pasos 3 al 5 de arribe en reverso.

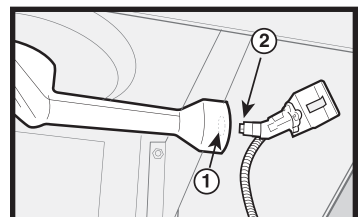
⚠ **PRECAUCIÓN: Las aberturas del quemador (1) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de la válvula (2). Verifique que el ensamblaje esté hecho correctamente antes de atornillar el múltiple/panel delantero en su sitio.**

⚠ **ADVERTENCIA: Después de reinstalar las líneas de gas y antes de usar la barbacoa, deberá verificarse de que no haya fugas usando una solución de agua y jabón.**





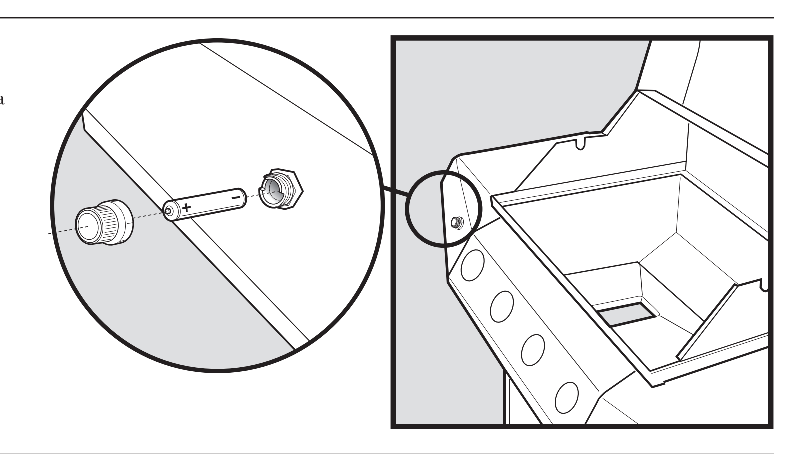





**Reemplazo de la batería del encendedor de los quemadores**

Desatornille el botón del encendedor, saque la batería vieja y reemplácela con una nueva. Requiere 1 batería alcalina "AAA". Debe eliminarse el plástico que envuelve a la batería antes de instalarla.






# GUIDE DE L'UTILISATEUR DU GRILL À GAZ PL

# 31-3200 & 41-4200

Montage pg. 5

# 27010373

Service clientèle: 1-800-382-2637

**VOUS DEVEZ LIRE CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE GRILL A GAZ**

**⚠ DANGER**

**S'il y a une odeur de gaz:**

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

**Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des blessures physiques graves, la mort ou des dommages à la propriété.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été monté par le vendeur.**

**NOTE POUR L'INSTALLATEUR: Les présentes instructions doivent être remises au propriétaire et le propriétaire devrait les conserver pour pouvoir s'y reporter ultérieurement.**

**CET APPAREIL A GAZ EST CONCU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

**⚠ MISE EN GARDE: N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section des "Instructions pour l'allumage" du présent manuel.**

**POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT**










27010373 LP
FRENCH CANADIAN

**⚠ DANGER**

**Le non respect des mesures de sécurité intitulées Danger, Avertissement et Attention contenues dans ce Manuel de l'utilisateur peut entraîner des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

- ⚠ Ne stockez pas de bouteille de propane liquide de rechange ou de bouteille de propane liquide débranchée au-dessous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Un montage incorrect peut être dangereux. Veuillez suivre avec attention les instructions pour le montage de ce manuel.
- ⚠ Après une période de stockag, et/ou d'inutilisation, ce barbecue à gaz Ducane® devrait faire l'objet d'une détection de fuites de gaz et d'obstruction du brûleur avant toute utilisaiton. Voir les instructions de ce manuel pour connaître les procédures correctes.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Ducane® en cas de fuite de gaz.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.
- ⚠ Les matières inflammables ne devraient jamais se trouver à une distance de 24 pouces ou moins du haut, du bas ou des côtés de votre barbecue à gaz Ducane®.
- ⚠ Ne placez pas de bâche de barbecue ni aucun objet inflammable sur le barbecue ou dans la zone de stockage au-dessous du barbecue.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Ducane® ne devrait jamais être utilisé par des enfants. Les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Maintenez les jeunes enfants à l'écart pendant son utilisation.
- ⚠ Vous devriez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Ducane®. Il sera chaud pendant la cuisson et ne devrait jamais être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
- ⚠ Si les brûleurs s'éteignaient pendant l'utilisation du barbecue, fermez toutes les valves d'arrivée de gaz. Ouvrez le couvercle puis patientez cinq minutes avant d'essayer de rallumer les brûleurs en suivant les instrucitons pour l'allumage.
- ⚠ N'utilisez pas de charbon de bois ni de pierres de lave dans votre barbecue à gaz Ducane®.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert et ne placez jamais les mains ni les doigts sur l'extrémité avant du boîtier de cuisson.
- ⚠ En cas de feu de friture, fermez tous les brûleurs et maintenez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu.
- ⚠ N'élargissez pas les orifices de la valve ni les ports du brûleur lorsque vous nettoyez les valves ou les brûleurs.
- ⚠ Le barbecue à gaz Ducane® devrait régulièrement faire l'objet d'un nettoyage méticuleux.
- ⚠ Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil à propane liquide ou de gaz propane liquide dans un appareil à gaz naturel est dangeresue et annulera votre garantie.
- ⚠ Ne tentez pas de débrancher tout raccord de gaz pendant l'utilisation de votre barbecue.
- ⚠ Utilisez des maniques ou des gants anti-chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- ⚠ Les dérivés de la combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'Etat de Californie comme provoquant le cancer, des anomalies à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. L'appariel doit être assemblé correctement conformément aux instructions présentées dans la section "Guide de montage".
- ⚠ Retirez la totalité de l'emballage avant utilisation.
- ⚠ N'intégrez pas ce modèle de grill à n'importe quelle construction encastrée ou à glissière. Le non respect de cet Avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels ainsi que des blessures graves voire un décès.
- ⚠ Proposition 65 Avertissement : Le fait de manipuler le matériau en laiton du produit vous expose au plomb, une matière qui selon l'Etat de Californie provoque des cancers, des pathologies congénitales ou d'autres pathologies similaires. *(N'oubliez pas de vous laver les mains avant de manipuler ce produit.)*

**APPAREILS A GAZ PROPANE LIQUIDE UNIQUEMENT:**

- ⚠ Utilisez le régulateur fourni avec votre barbecue à gaz Ducane®.
- ⚠ Ne tentez pas de débrancher le régulateur de gaz ni tout raccord de gaz lorsque votre barbecue est en fonctionnement.
- ⚠ Une bouteille de propane liquide présentant des traces de chocs ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre revendeur de propane liquide. N'utilisez pas une bouteille de propane liquide dont la valve est endommagée.
- ⚠ Bien que votre bouteille de propane liquide puisse sembler vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz, et cette bouteille devrait être transportée et stockée en conséquence.
- ⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre lieu confiné.
- ⚠ Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz qui s'échappe de la bouteille de propane liquide:
    1. Eloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
    2. Ne tentez pas de corriger le problème vous-même.
    3. Appelez les pompiers.

## INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE

**IMPORTANT** Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel et de suivre les recommandations qu'il contient. Ceci contribuera à vous assurer l'utilisation la plus agréable et la plus tranquille possible de votre nouveau Grill à gaz Ducane®. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

**⚠ AVERTISSEMENT: Votre grill a été conçu pour fonctionner en utilisant uniquement le gaz spécifié sur la plaque nominale. Ne tentez pas de faire fonctionner votre grill avec d'autres gaz. Le non respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des blessures, et annulera votre garantie.**

**⚠ ATTENTION: POUR VOTRE SECURITE - Ne stockez aucun matériau inflammable dans les placards au-dessous du boîtier des brûleurs du grill ni dans le voisinage de votre grill.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que votre bouteille de PL (propane) soit remplie par un revendeur de propane de bonne réputation. Une bouteille de PL mal remplie ou trop pleine peut s'avérer dangereuse. Un remplissage excessif associé au réchauffement de la bouteille de PL (une chaude journée d'été, la bouteille laissée au soleil) peut provoquer le relâchement de gaz PL par la soupape de sécurité de la bouteille dans la mesure où l'augmentation de la température provoque l'expansion du propane. Le gaz PL relâché par la bouteille est inflammable et peut être explosif.**

**⚠ AVERTISSEMENT: (a) Ne placez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de cet appareil; (b) ne remplissez jamais la bouteille de gaz à plus de 80 pourcent; et (c) si les instructions "(a)" et "(b)" ne sont pas respectées avec exactitude, cela pourrait provoquer un incendie entraînant des blessures graves ou mortelles.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Gardez tout fil électrique et le tuyau d'alimentation en combustible loin de toute surface chauffée.**

**⚠ N'intégrez pas ce modèle de grill à n'importe quelle construction encastrée ou à glissière. Le non respect de cet Avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels ainsi que des blessures graves voire un décès.**

**PROPOSITION CALIFORNIENNE 65**

**⚠ AVERTISSEMENT: La combustion de combustible de cuisson au gaz génère des dérivés figurant sur la liste des substances reconnues par l'Etat de Californie comme provoquant le cancer ou des troubles de la reproduction. La loi californienne exige des entreprises qu'elles avertissent les clients de toute exposition potentielle à ces substances. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et d'entretien, et assurez-vous que l'aération est bonne lorsque vous cuisinez au gaz.**

## INSTALLATION Grills à gaz propane liquide

**Choix de l'emplacement de votre grill**

- Votre Grill à gaz Ducane® est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement! Tout grill, qu'il soit à charbon ou à gaz, produit du monoxyde de carbone pendant son fonctionnement et il ne faut pas laisser ce gaz s'accumuler dans une zone confinée. Ne faites jamais fonctionner le gril à l'intérieur d'un bâtiment ou de tout endroit fermé tel que votre maison, votre garage ou votre véhicule de plaisance.
- Lorsque vous choisissez un emplacement pour votre grill, choisissez un emplacement extérieur sûr éloigné de toutes surfaces inflammables ou combustibles et à l'écart des voies de passage. Ducane® recommande fortement un écart de 24" par rapport aux surfaces combustibles et de 120"(10 pieds) par rapport à tout récipient contenant un combustible ou par rapport à des bouteilles de propane.
- Veuillez consulter vos codes régionaux pour connaître les restrictions supplémentaires éventuelles concernant l'emplacement ou l'utilisation de votre grill.
- Dans la mesure où votre grill utilise du gaz, il a besoin d'air pour une bonne combustion. Ne disposez pas votre grill de manière à faire obstacle au flux d'air nécessaire à la combustion et à l'aération autour du grill.
- Chaque fois que possible, ajustez la position de votre grill afin de réduire la probabilité que celui-ci ne soit attisé par le vent.

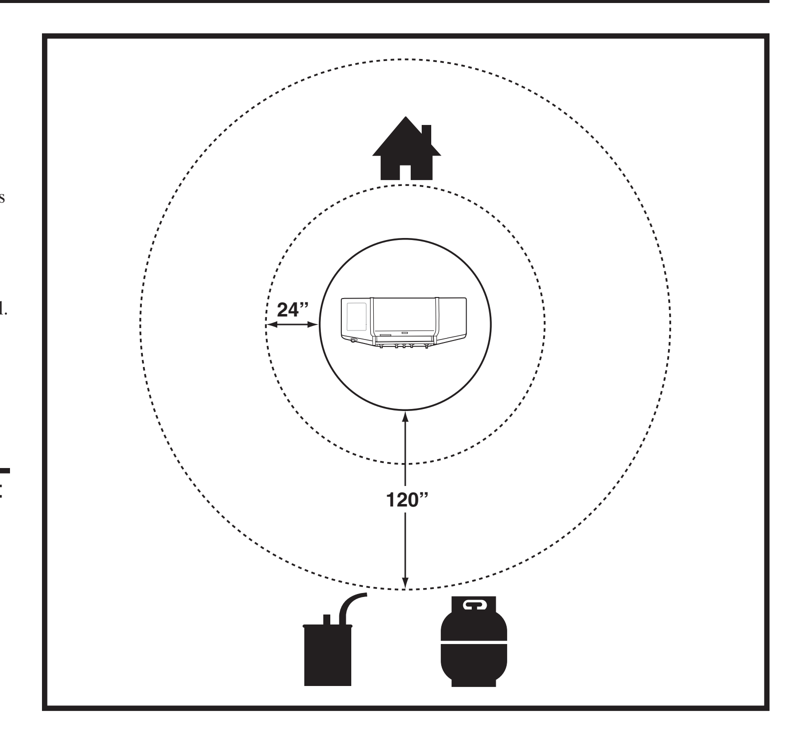
**⚠ ATTENTION: N'utilisez jamais votre grill au-dessous d'un toit suspendu inflammable.**

**⚠ ATTENTION: Ce grill n'est pas conçu pour être installé à l'intérieur d'un véhicule de loisir ni pour y être attaché. Il n'est pas non plus conçu pour être installé dans la cabine ou sur le pont d'un bateau.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Pour votre sécurité, ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil ni de tout autre appareil. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie, une explosion et des blessures.**

**Montage**

Assurez-vous que votre grill est monté correctement. Des instructions de montage détaillées sont fournies avec chaque grill et donnent des procédures de montage spécifiques pour chaque modèle. Veuillez suivre ces instructions avec soin pour garantir le montage correct et sans danger du grill.




**Nivelage du sol**

Il est important pour une utilisation correcte du grill que celui-ci se trouve sur une surface plane.

**Type de gaz**

- Votre grill à gaz PL est conçu en usine pour fonctionner en utilisant du propane liquide uniquement. Ne tentez jamais d'utiliser votre grill sur des gaz autres que le type de gaz spécifié sur la plaque nominale du grill.
- Le régulateur fourni avec votre grill à gaz propane liquide est réglé pour une pression de colonne d'eau de 11" et convient pour une utilisation avec du gaz propane liquide uniquement. Ce régulateur et l'ensemble du tuyau fourni en usine doivent être utilisés lorsque vous faîtes fonctionner votre grill avec une bouteille de gaz PL de 20 lb.
- Si le remplacement du tuyau et/ou du régulateur devient nécessaire, les pièces spécifiées par l'usine sont nécessaires.
- Pour des raisons de sécurité et de conception, la conversion d'un grill Ducane® d'un fonctionnement avec du gaz PL à un fonctionnement avec du gaz naturel nécessite le remplacement de la totalité du dispositif d'alimentation en gaz du grill. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre revendeur pour de plus amples renseignements.

**Manipulation du gaz propane liquide**

Le gaz propane devrait être manipulé et stocké avec précaution. Nous vous suggérons de demander à votre revendeur de gaz propane, lorsque vous faites remplir votre bouteille, de vous expliquer comment manipuler, entretenir et stocker les bouteilles de gaz propane. La plupart des revendeurs seront heureux de vous informer sur la manière de stocker et de manipuler votre bouteille. Assurez-vous que votre bouteille ne soit jamais stockée à l'intérieur ! Conservez-la à l'extérieur dans une zone bien ventilée en position verticale et éloignée de votre grill à gaz.

**Installation portative**

La tête du grill devient totalement portative lorsqu'elle est montée sur le chariot portatif. Lorsqu'elle est installée ainsi, il est nécessaire d'utiliser une bouteille de propane liquide d'une contenance de 20 lb. N'utilisez aucune autre taille. Le dispositif de retenue de la bouteille est conçu pour recevoir cette taille de bouteille uniquement.

**Type de bouteille de propane liquide**

Pour les grills à gaz PL, la bouteille d'alimentation en gaz PL qui sera utilisée doit être fabriquée et porter des inscriptions conformes aux spécifications relatives aux Bouteilles de gaz PL du ministère des Transports des Etats-Unis (US Department of Transportation - DOT) ou être des Bouteilles, Sphères et Tubes pour le transport des matières dangereuses au Standard national du Canada, CAN/CSA-B339. Cette bouteille doit être équipée d'une valve de fermeture se terminant dans une sortie de valve de bouteille de gaz propane liquide. Cette valve doit être équipée d'un raccord de Type 1 conforme à la dernière édition de l'ANSI Z21.58.

Ducane recommande l'utilisation des bouteilles des fabricants Manchester et Worthington, d'une capacité de 47,6 lb de liquide. D'autres bouteilles peuvent être acceptables pour une utilisation avec l'apareil à condition qu'elles soient compatibles avec le moyen de rétention de l'appareil (voir l'illustration pour le point de contact du moyen de rétention).

**Installation de la bouteille de propane liquide**

La bouteille de propane est mise en place à travers le fond du placard inférieur. Soulevez la bouteille de propane liquide et placez-la dans le placard puis posez-la dans l'ouverture du socle. Positionnez l'ouverture de la valve vers l'arrière du grill.

**IMPORTANT**

Le dispositif d'alimentation de la bouteille de propane liquide doit :

1. Etre équipé d'un dispositif de rejet de gaz de sécurité en communication directe avec l'espace contenant les vapeurs de la bouteille.
2. Etre disposé de manière à permettre l'évacuation de la vapeur.
3. Inclure un collier sur la bouteille afin de protéger la valve de la bouteille.
4. Etre équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif (overfill protection device - OPD). La bouteille devrait mesurer 12 pouces de diamètre et sa hauteur devrait être de 18½ pouces.

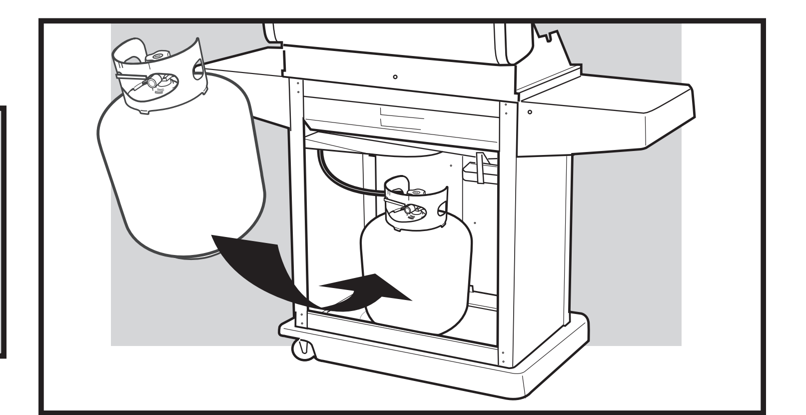
**DETECTION DES FUITES DE GAZ**

Avant d'utiliser votre grill et une fois que vous l'avez rechargé en combustible, effectuez une vérification soigneuse pour être certain que tous les raccords sont serrés et qu'il n'existe aucune fuite de gaz. La manière la plus facile de le faire consiste à mélanger un peu d'eau et de savon, comme vous le feriez pour laver la vaisselle. Ouvrez le gaz et brossez autour des raccords avec un peu de ce mélange. Si de nouvelles bulles se forment, vous avez détecté une fuite!

**IMPORTANT**

S'il existe des codes régionaux s'appliquant aux grills à gaz portatifs, vous devrez les respecter. L'installation doit être conforme aux codes régionaux ou, en l'absence de codes régionaux, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

- Vérifiez que la zone qui se trouve sous le panneau de commande et le plateau inférieur sont libres de débris risquant de gêner la circulation de l'air de combustion ou de ventilation.
- Les alentours de la bouteille de propane liquéfié doivent être dégagés et libres de débris.

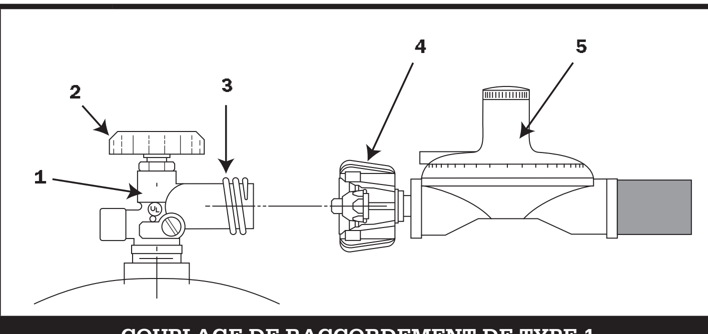


**Couplage de raccord de Type 1**

Tous les régulateurs des grills à gaz propane liquide Ducane sont équipés de raccords de bouteilles homologués par l'UL conformément à la dernière édition de l'ANSI Z21.58. Ceci nécessitera une bouteille de propane liquide équipée elle aussi d'un raccord de Type 1 dans la valve de la bouteille. Ce couplage de Type 1 vous permet d'effectuer une jonction rapide et totalement sûre entre votre grill à gaz et votre bouteille de propane liquide. Il élimine le risque de fuites provoquées par un raccord POL mal serré. Le gaz ne sortira pas de la bouteille sauf si le couplage de Type 1 est complètement engagé à l'intérieur du couplage.

**⚠ AVERTISSEMENT: Le couplage de raccord de Type 1 fourni avec votre grill ne doit pas être remplacé par un système de raccord de grill/bouteille d'un type différent. Le retrait de ce couplage provoquera l'annulation de la garantie et, s'il est mal effectué, pourrait entraîner des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Ne laissez pas le tuyau du régulateur former une boucle vers le bas du boîtier du brûleur.**




| COUPLAGE DE RACCORDEMENT DE TYPE 1 | |
|---|---|
| 1 | Valve de type 1 |
| 2 | Molette |
| 3 | Filetage externe |
| 4 | Ecrou sensible à la chaleur |
| 5 | Régulateur de propane |

Le raccord de valve de la bouteille de propane fourni avec ce grill intègre les quatre protections importantes citées :

**Montage manuel**

1. Assurez-vous que la valve de la bouteille et toutes les valves de l'appareil sont dans leur position de fermeture ("OFF").
2. Lorsque vous raccordez l'ensemble régulateur/brûleur à la valve de la bouteille, tournez le grand écrou de plastique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Le gaz ne circulera pas tant que l'écrou de plastique ne sera pas complètement engagé.
4. SERREZ A LA MAIN UNIQUEMENT.

**Déconnexion de la bouteille**

1. Fermez la valve de la bouteille et toutes les valves de l'appareil ("OFF").
2. Tournez le grand écrou de plastique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour dégager le couplage.

**⚠ AVERTISSEMENT: N'utilisez aucun outil pour serrer le raccord. L'utilisation d'un outil pourrait détériorer le couplage du régulateur et pourrait provoquer une fuite entraînant des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

**Contrôle de débit excessif**

L'ensemble du régulateur de propane intègre un dispositif de restriction du débit conçu pour alimenter le grill avec un débit de gaz suffisant, tout en contrôlant tout débit excessif.

Des changements de pression rapides peuvent déclencher le dispositif de restriction. Si la valve de la bouteille est tournée pour laisser le gaz circuler tandis que la valve d'un brûleur est ouverte, l'augmentation brusque de la pression déclenchera l'activation du dispositif. Le dispositif demeurera fermé jusqu'à ce que la pression soit uniforme. Ceci devrait se produire dans un délai de 5 secondes. Si la flamme demeure faible, fermez les valves de gaz, patientez cinq secondes puis rallumez le grill en allumant un brûleur à la fois.

Afin de garantir que cela ne provoque pas de difficulté pour l'allumage du grill, suivez les instructions suivantes :

1. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont fermées (OFF).
2. Ouvrez la valve de la bouteille puis attendez 5 secondes.
3. Suivez les instructions pour l'allumage.

**Fermeture activée par la température**

Le grand écrou de plastique sur l'ensemble du régulateur est conçu en coordination avec une valve de contrôle à l'intérieur de la bouteille pour fermer le débit de gaz lorsqu'il est exposé à des températures comprises entre 240 et 300ºF.

En cas d'incendie ou de rupture du tuyau, l'une des protections se mettra en marche pour maîtriser ou arrêter le débit de gaz en provenance de la bouteille de propane. Ne tentez jamais d'utiliser des équipements détériorés.

**IMPORTANT**

Lorsque vous raccordez ou que vous remplacez toute canalisation de gaz par des filetages ou des raccords de canalisations, tous les raccords doivent être étanchéisés avec une matière étanche homologuée pour une utilisation avec le gaz naturel et le gaz propane. Une fois que vous avez effectué les raccords, vérifiez tous les joints afin de détecter toute fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse.

**Consignes de sécurité relatives à la bouteille de propane liquide**

- Souvenez-vous de manipuler votre bouteille de propane liquide avec soin lorsque vous l'emmenez chez votre revendeur pour la faire remplir. Evitez de la faire tomber ou de la cogner contre des objets tranchants. Les bouteilles de propane liquide sont fabriquées pour être robustes, mais une série de secousses violentes pourraient détériorer la bouteille.
- Lorsque vous transportez la bouteille chez votre revendeur de gaz propane, assurez-vous que la valve est bien fermée et que le cache de protection est en place. Fixez bien la bouteille en position verticale de sorte qu'elle ne puisse pas rouler dans votre véhicule.
- Si vous prévoyez de faire des arrêts pour d'autres achats ou courses, faites remplir votre bouteille de gaz propane liquide au dernier arrêt avant votre retour chez vous. Vérifiez à nouveau que la bouteille pleine est bien fixée en position verticale, et lorsque vous rentrez chez vous, retirez la bouteille pleine de votre véhicule. Ne laissez jamais une bouteille de propane liquide portative à l'intérieur d'un véhicule susceptible de surchauffer au soleil.
- Votre revendeur de gaz propane liquide sera heureux de vous donner des conseils de sécurité supplémentaires.

**Stockez la bouteille de propane liquide en sécurité**

Que vous soyez entre deux voyages d'aventure à travers le pays à bord de votre véhicule de loisir ou à la recherche d'un endroit pour conserver la bouteille de propane liquide qui fournit le combustible de votre grill d'extérieur, gardez à l'esprit quelques règles de sécurité de base à propos du stockage des bouteilles de propane liquide portatives. Ne stockez pas de bouteilles - que celles-ci soient pleines ou vides - à l'intérieur de votre domicile, de la zone d'habitation d'un véhicule de caravaning, d'un garage, d'une cave ou d'un atelier. Il n'est pas probable que du propane liquide fuie des bouteilles, mais si cela se produisait, le combustible pourrait être exposé à des étincelles en provenance d'automobiles, d'outils électriques ou d'autres appareils. Lors du stockage ou du transport de votre bouteille de PL, celle-ci doit demeurer en position verticale. Ne couchez jamais votre bouteille de PL sur le côté, que celle-ci soit pleine ou vide. Ne stockez jamais de bouteille de rechange à proximité de votre grill.

**⚠ ATTENTION: Ne transportez ou ne déplacez jamais votre grill ou la bouteille de votre grill sans fermer d'abord la valve manuelle de votre bouteille de gaz propane liquide.**

**⚠ ATTENTION: Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.**

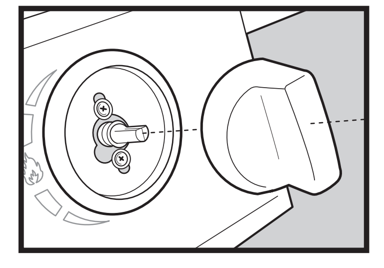
Le meilleur endroit pour stocker une bouteille de propane liquide est un lieu ombragé ou protégé en extérieur, derrière votre domicile ou votre garage, mais où elle sera hors de portée des enfants. Le propane liquide ne s'évaporera pas car il se trouve à l'intérieur d'un récipient solide et hermétique. Et il ne perdra rien de son contenu à combustion propre, même s'il reste à l'extérieur toute l'année.

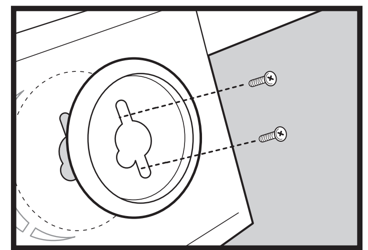
**⚠ AVERTISSEMENT: Lorsqu'elle n'est pas raccordée à votre grill, toute bouteille de gaz PL doit être stockée en position verticale en un lieu frais, ombragé, ventilé en extérieur à l'écart de votre grill ou de toute autre source de chaleur. Si ces informations ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves pourrait se produire.**

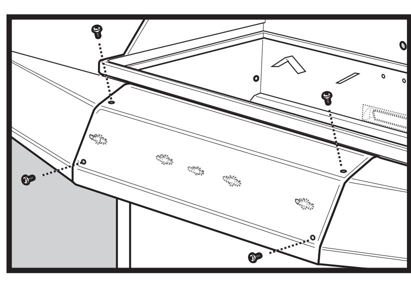
**Remplissage d'une bouteille de propane liquide**

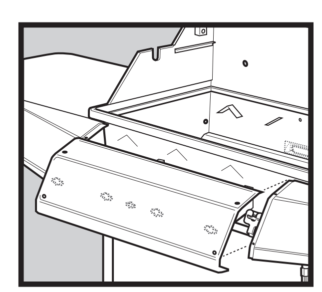
Il est extrêmement important que votre bouteille de PL soit correctement remplie lorsque vous l'emmenez pour la recharger. Assurez-vous de faire appel à un revendeur de PL de bonne renommée et demandez-lui (et regardez, si possible) comment il remplit la bouteille et comment il sait quand s'arrêter. Une bouteille de PL trop pleine peut être dangereuse. La bonne manière de remplir une bouteille est le remplissage au poids. La bouteille vide devrait être placée sur une balance et les poids de la réajustés à un poids qui permettrait que jusqu'à 80% du poids total du propane (PL) soit mis à dans la bouteille. Lorsque ce poids est atteint, l'opération de remplissage doit cesser.  si la bouteille n'est pas complètement vide, le réajustement de la balance doit être modifié afin de prendre en compte le propane (PL) déjà dans la bouteille.

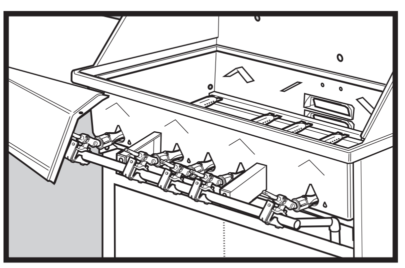
**⚠ AVERTISSEMENT: Une bouteille de PL (propane) est trop remplie si elle contient plus de 80% en poids de sa contenance totale de propane (PL). Une bouteille de PL (propane) mal remplie ou trop pleine peut être dangereuse. Si cette mesure de sécurité n'est pas appliquée strictement, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves pourrait se produire. Si une bouteille est trop pleine et que le soleil provoque le réchauffement de cette bouteille de PL, (une journée chaude, une bouteille laissée au soleil ou stockée à l'intérieur) une pression interne se crée en raison de l'expansion du propane qui provoque à son tour le rejet de gaz PL par la soupape de soulagement de la pression de la bouteille. La soupape de soulagement de la pression est un dispositif de sécurité rendu obligatoire sur les bouteilles de propane de 20 lb. par le ministère des Transports afin d'empêcher une défaillance catastrophique de la bouteille en raison d'une pression excessive. Le gaz PL rejeté par la bouteille est inflammable et peut être explosif.**













**Détection des fuites de gaz**

**Retirez le panneau de commande pour la détection des fuites**

1. Retirez les boutons de commande.
2. Retirez les deux (2) vis et les rondelles maintenant chaque valve contre le panneau de commande et la collerette d'encastrage des boutons de commande.
3. Desserrez le panneau de commande en retirant deux (2) vis de chaque côté du panneau de commande avant.
4. Eloignez le panneau de commande du grill en le tirant.

N'utilisez jamais d'allumette ni de flamme pour la détection des fuites. Utilisez de l'eau savonneuse ou une solution de test. Badigeonnez la solution sur les points de raccord et recherchez avec soin des bulles indiquant que du gaz s'échappe. si vous détectez des fuites, fermez la valve d'arrivée de gaz principale et resserrez bien les raccords, puis recommencez le test de détection des fuites.
Sur les modèles avec placard, effectuez cette opération avant de placer la bouteille à l'intérieur de son compartiment de stockage. Après avoir placé la bouteille dans le compartiment, vérifiez à nouveau la bouteille pour voir si les raccords ont été perturbés.

**⚠ AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. L'utilisation d'une flamme nue pourrait provoquer des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

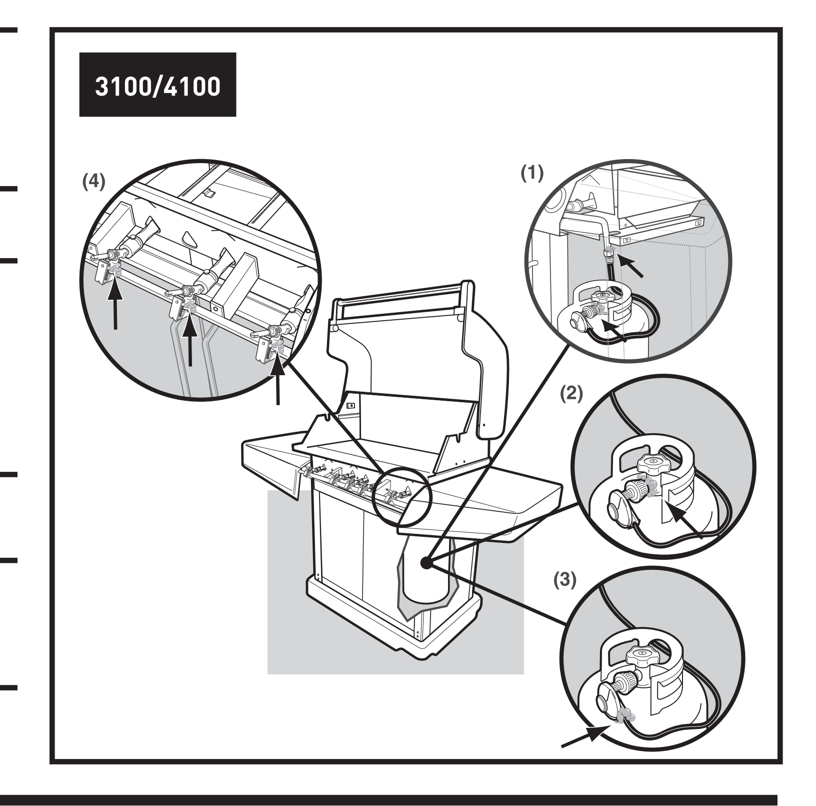
**Vérifiez:**

1) Le raccord entre le tuyau d'alimentation et le collecteur.

**⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (1), resserrez le raccord au moyen d'une clé puis détectez à nouveau les fuites avec une solution d'eau savonneuse. En cas de persistance d'une fuite une fois que vous avez resserré le raccord, FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Entrez en contact avec le Représentant du service clientèle de votre région en appelant le 1-800-382-2637.**

2) Le raccord entre le régulateur et la bouteille.
3) Le raccord entre le tuyau et le régulateur.
4) Les raccords entre les valves et le collecteur.

**⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau des raccords (2), (3) ou (4), FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Entrez en contact avec le Représentant du service clientèle de votre région en appelant le 1-800-382-2637.**



Lorsque les vérifications de détection des fuites sont terminées, FERMEZ l'arrivée de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau.

**Vérifiez :**
1) La valve entre le tuyau du brûleur et le brûleur latéral.
2) Le raccord entre le tuyau d'alimentation en gaz et le collecteur.

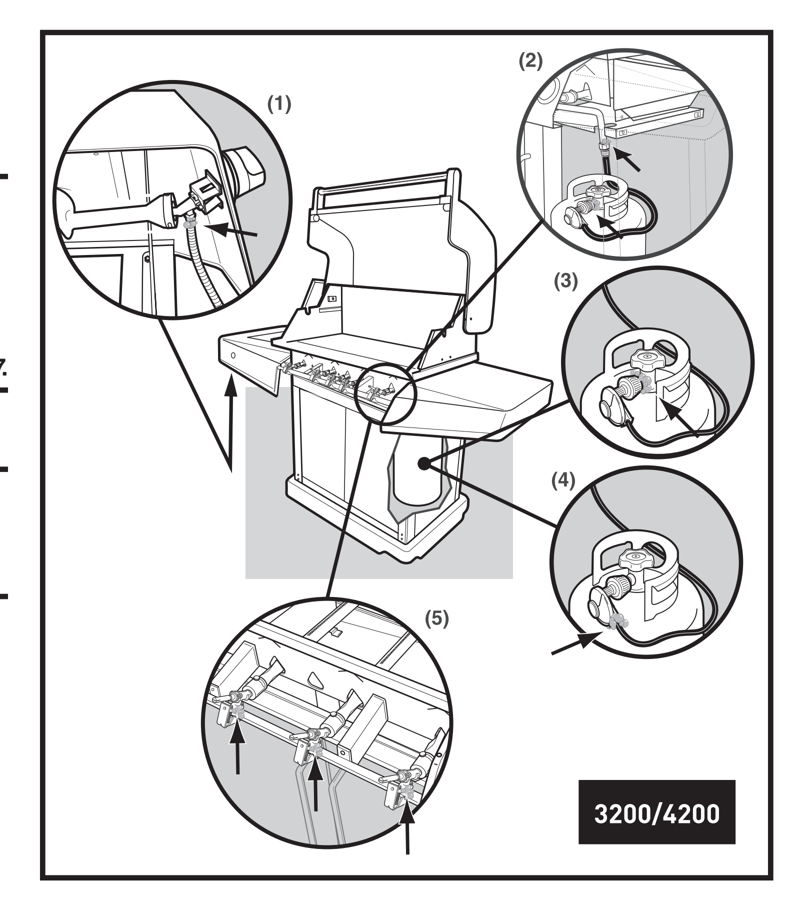
**⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (1) ou (2), resserrez le raccord au moyen d'une clé et détectez à nouveau les fuites au moyen d'une solution d'eau savonneuse. En cas de persistance d'une fuite une fois que vous avez resserré le raccord, FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Entrez en contact avec le Représentant du service clientèle de votre région en appelant le 1-800-382-2637.**

3) Le raccord entre le régulateur et la bouteille.
4) Le raccord entre le tuyau et le régulateur.
5) Les raccords entre les valves et le collecteur.

**⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau des raccords (3), (4) ou (5), FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Entrez en contact avec le Représentant du service clientèle de votre région en appelant le 1-800-382-2637.**

Lorsque vous avez terminé les contrôles de détection des fuites, FERMEZ l'arrivée de gaz à la source puis rincez les raccords à l'eau.

**Remettez le panneau de commande en place**
Suivez les étapes du paragraphe 'Retirez le panneau de commande' en sens inverse. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.




## UTILISATION NORMALE

**Rodage de votre grill**
Lorsque vous allumez votre grill pour la première fois, il est recommandé de faire fonctionner le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux sur "HI" pendant 20 minutes avec la hotte abaissée puis d'éteindre les brûleurs principaux ("OFF"). Ceci dégraisse le grill.

**Allumage de votre grill**

**⚠ AVERTISSEMENT: Avant chaque utilisation de votre grill, il est important d'inspecter la longueur totale du tuyau d'admission de gaz. Si l'existence d'une abrasion ou d'une usure excessive est évidente, ou si le tuyau est coupé, celui-ci doit être remplacé avant la mise en marche de l'appareil.**

**⚠ DANGER: Lorsque la fonction de "régulation de débit de gaz en excès" est activée, une petite quantité de gaz circule toujours en direction des brûleurs. Après avoir fermé (OFF) la valve de la bouteille, patientez au moins 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant de tenter d'allumer le barbecue. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un embrasement explosif, susceptible de provoquer une blessure ou la mort.**

**⚠ DANGER: Assurez-vous que le couvercle est entièrement ouvert à chaque fois que vous tentez d'allumer votre grill. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un retard d'allumage susceptible de provoquer une blessure, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Les boutons de commande du brûleur doivent être positionnés sur OFF avant l'ouverture de la valve du réservoir de la bouteille de propane liquide. S'ils ne sont pas positionnés sur OFF, lorsque vous ouvrez la valve de la bouteille de PL, la fonction de "régulation du débit de gaz en excès" s'active, limitant le débit en provenance de la bouteille de PL. Si cela se produisait, fermez la valve de la bouteille de PL et positionnez les boutons de contrôle du brûleur sur OFF. Recommencez.**

Vérifiez votre liste de pièces ou renseignez-vous auprès de votre revendeur agréé pour remplacer correctement l'ensemble du tuyau. Pour les grills à placard inférieur, il sera nécessaire de passer derrière votre grill pour vérifier le tuyau.

**Préchauffage du grill**
Il est extrêmement important que votre grill soit amené à température avant que vous commenciez à l'utiliser. Après l'allumage, réglez tous les brûleurs sur "HI". Fermez le couvercle et préchauffez le grill entre 500° et 550° F (260° et 290° C) pendant 10 minutes. Ce préchauffage garantira que la grille de cuisson soit suffisamment chaude pour une grillade correcte.

⚠ **AVERTISSEMENT: Ne laissez jamais un grill sans surveillance afin d'empêcher que les éventuels feux de friture ne deviennent incontrôlables. Les feux de friture peuvent être graves et provoquer une détérioration du grill, des dommages à la propriété et des blessures.**

**Fermez le couvercle pour faire les grillades**
Nous vous recommandons de toujours cuisiner avec le couvercle FERME si vous vous trouvez dans une zone ventée ou si le climat est froid. Votre grill à gaz Ducane® a été conçu et fabriqué pour vous donner un maximum de souplesse et de performance de cuisson. Soyez créatif, essayez différentes méthodes de cuisson sur votre grill afin de définir ce qui convient le mieux à vos besoins… il n'existe pas de "bonne" ou de "mauvaise" manière de cuisiner… juste des styles individuels différents.

⚠ **AVERTISSEMENT: Veuillez vous souvenir qu'il s'agit d'un appareil de cuisson à gaz d'extérieur. De nombreuses zones du grill génèrent une chaleur extrême. Nous avons pris toutes les précautions pour vous protéger des zones de contact. Toutefois, il est impossible d'isoler toutes les zones à haute température. Veuillez donc faire preuve de bon sens et d'une certaine prudence lorsque vous faites des grillades avec ce produit. Nous suggérons que vos mains soient couvertes et protégées pendant l'utilisation du grill. Ne déplacez pas votre grill pendant son utilisation ni lorsqu'il est chaud au toucher. Patientez jusqu'à ce que votre appareil soit éteint et correctement refroidi avant de le déplacer. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner des blessures.**

**Post-chauffage du grill**
Afin d'aider au nettoyage de votre grille de cuisson et de vaporiser complètement le jus restant, post-chauffez le grill pendant 10 minutes en réglant les brûleurs sur "HI" et en maintenant le couvercle fermé.

⚠ **ATTENTION: Ne couvrez pas la grille de cuisson pendant la période de post-chauffage.**

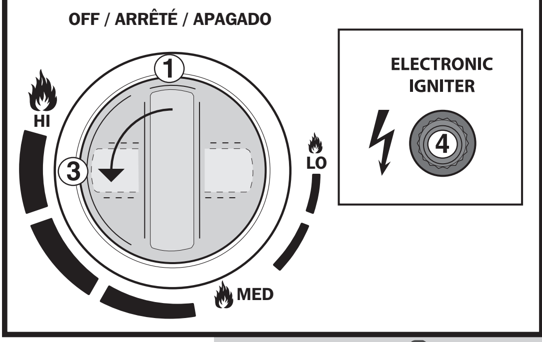
Une fois que le post-chauffage de votre grill est terminé, positionnez les boutons de commande sur "OFF".

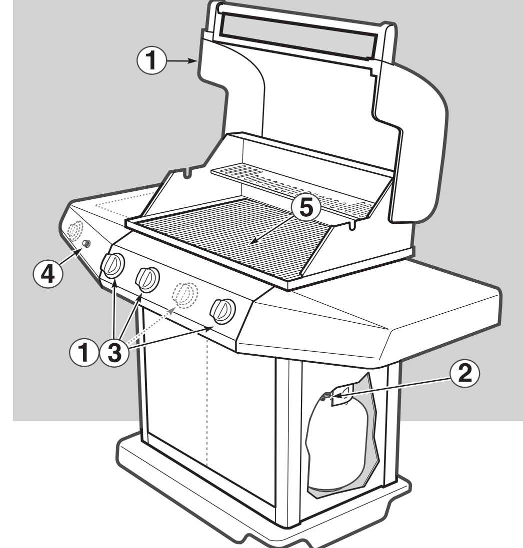
**Fermeture de la bouteille de propane**
Une fois que le boîtier du brûleur s'est refroidi, la valve de la bouteille de propane devrait également être fermée. Si vous ne souhaitez pas attendre que le boîtier de cuisson refroidisse, couvrez votre main avant de fermer la valve de la bouteille de propane.

**Allumage du brûleur principal**
Suivez les étapes simples ci-dessous pour allumer le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux de votre grill :

1. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les brûleurs sont positionnés sur "OFF".
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale.
3. Enfoncez le bouton de commande du BRULEUR PRINCIPAL sélectionné puis positionnez-le sur "HI".
4. Enfoncez le bouton d'allumage électronique. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.
5. Vérifiez que le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux sélectionné(s) se sont allumés en effectuant une inspection visuelle de la flamme.

⚠ **AVERTISSEMENT: Si l'allumage ne se produit toujours pas, positionnez le bouton de commande sur OFF puis patientez 5 minutes avant d'allumer manuellement le brûleur au moyen d'une allumette. Voir les instructions pour l'allumage avec une allumette.**



### Allumage des brûleurs principaux de votre grill au moyen d'une allumette

Suivez les étapes simples ci-dessous pour allumer le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux de votre grill au moyen d'une allumette, au cas où l'allumage ne fonctionnerait pas :

**⚠ AVERTISSEMENT: (Assurez-vous que 5 minutes se sont écoulées depuis la dernière tentative d'allumage.) Assurez-vous que le couvercle est complètement ouvert à chaque fois que vous tentez d'allumer votre grill. Le fait de ne pas ouvrir le grill pourrait entraîner un retard d'allumage susceptible de provoquer des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Ne vous penchez pas au-dessus d'un barbecue ouvert.**

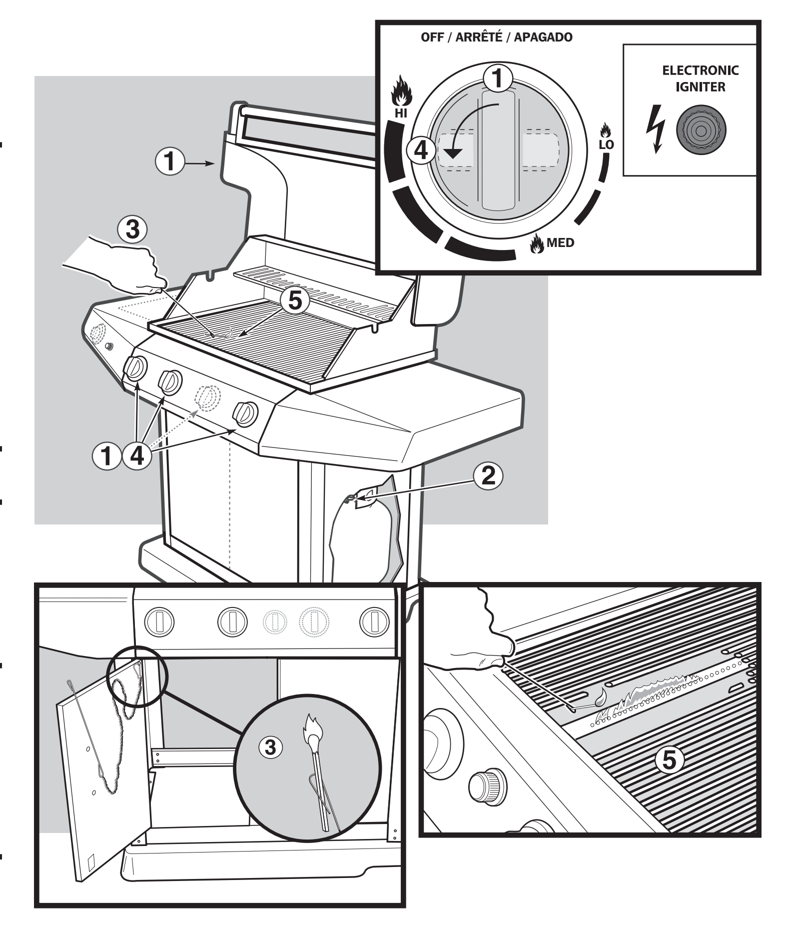
1. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les brûleurs sont fermés (positionnés sur "OFF").

**⚠ DANGER: Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs principaux, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer des blessures ou la mort.**

2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale.
3. Placez l'allumette dans le porte-allumettes et frottez-la.
4. Enfoncez le bouton de commande du BRULEUR PRINCIPAL sélectionné et positionnez-le sur "HI".
5. Insérez le porte-allumettes et allumez l'allumette à travers la grille de cuisson pour allumer le Brûleur principal sélectionné. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.

**⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sélectionné sur OFF et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer d'allumer le(s) brûleur(s) à nouveau.**

6. Vérifiez que le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux se sont allumés en effectuant une inspection visuelle de la flamme.



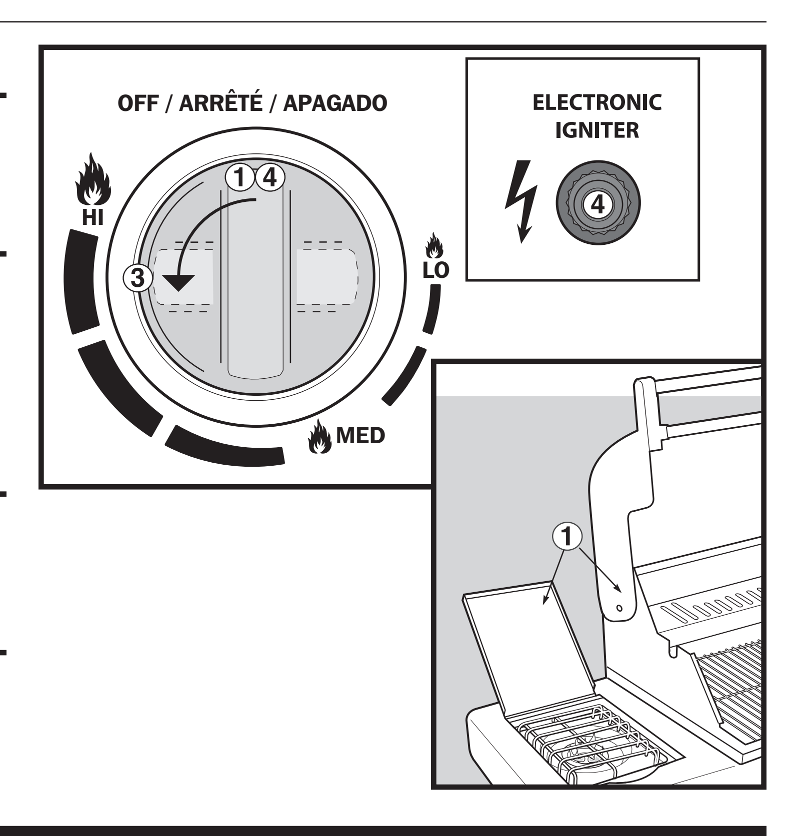

### Allumage électronique du brûleur latéral

Suivez les étapes simples ci-dessous pour allumer le Brûleur latéral (BL) de votre grill:

**⚠ DANGER: Le fait de ne pas ouvrir le couvercle en allumant le brûleur latéral ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le brûleur latéral ne s'allumait pas pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer des blessures ou la mort.**

1. Ouvrez les couvercles et assurez-vous que tous les brûleurs sont positionnés sur "OFF".
2. Ouvrez l'arrivée de gaz principale.
3. Enfoncez le bouton de commande du BRULEUR LATERAL et positionnez-le sur "HI".
4. Enfoncez le bouton d'allumage électronique.
5. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.
6. Vérifiez si le brûleur latéral s'est allumé en effectuant une inspection visuelle de la flamme.

**⚠ AVERTISSEMENT: Si l'allumage ne se produit toujours pas, positionnez le bouton de commande sur OFF et patientez 5 minutes avant d'allumer le brûleur manuellement au moyen d'une allumette. Voir les instructions pour l'Allumage avec une allumette.**



**Allumage du brûleur latéral de votre grill au moyen d'une allumette**
Suivez les étapes simples ci-dessous pour allumer le Brûleur latéral du grill au moyen d'une allumette, au cas où l'allumage électronique ne fonctionnerait pas :

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral. Vérifiez que le brûleur latéral est positionné sur "OFF" . (Enfoncez le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF"), positionnez tous les brûleurs inutilisés sur "OFF" (Enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).

**⚠ DANGER: Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le Brûleur latéral, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le Brûleur latéral ne s'allumait pas, peut provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure ou la mort.**

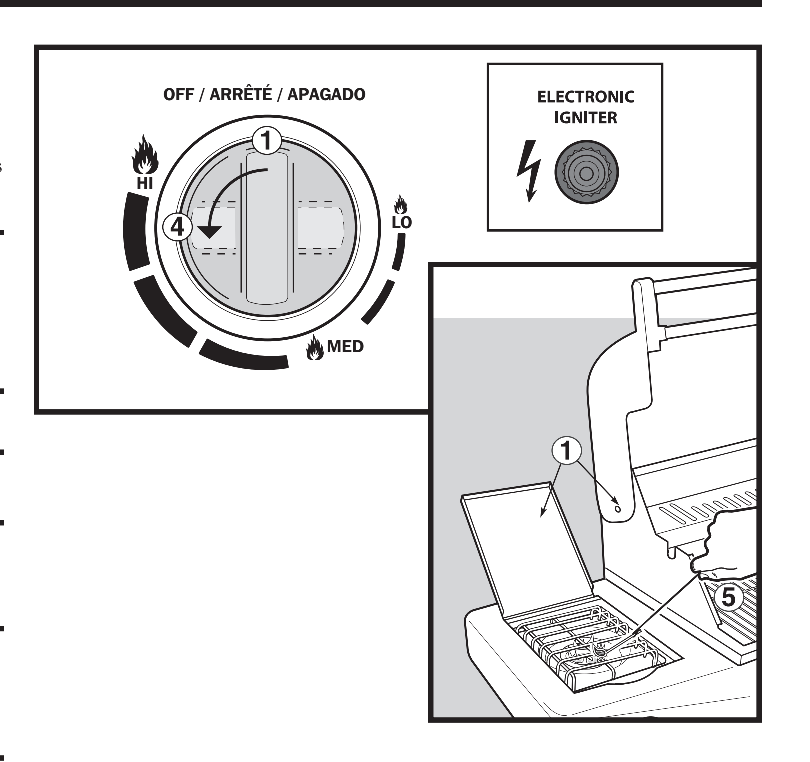
2. Ouvrez l'admission de gaz principale.
3. Placez l'allumette dans le porte-allumette puis frottez l'allumette.

**⚠ AVERTISSEMENT: Ne vous penchez pas au-dessus d'un barbecue ouvert.**

4. Enfoncez le bouton de commande du Brûleur latéral puis positionnez-le sur "HI".
5. Insérez le porte-allumette et allumez l'allumette à travers la grille pour allumer le Brûleur latéral. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.

**⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du Brûleur latéral pour le positionner sur OFF puis patientez 5 minutes afin de laisser le gaz se dissiper avant de tenter à nouveau d'allumer le brûleur.**

6. Vérifiez que le Brûleur latéral s'est allumé en effectuant une inspection visuelle de la flamme.




## ASTUCES

**Embrasements**
A chaque fois que vous cuisinez des aliments gras au-dessus d'une flamme nue, vous pouvez vous attendre à des embrasements. Ces embrasements sont provoqués par l'éclair qui se produit lorsque le jus de viande tombe sur les plaques de diffusion de la chaleur. Les embrasements contrôlés donnent aux aliments leur saveur et leur apparence extérieures délicieuses. Des embrasements excessifs peuvent se produire lorsque votre grill ne se trouve pas sur une surface plane ou lorsque vous cuisinez des aliments gras comme des côtes levées et des pièces de poulet, en particulier si le réglage de la température de cuisson est trop élevé. vous devriez contrôler ces embrasements ou vos aliments brûleront, bien qu'ils ne brûleront pas autant que vous pourriez le penser même au contact direct de la flamme.

**⚠ AVERTISSEMENT: N'aspergez pas ou ne versez pas de liquide dans le boîtier de cuisson pour maîtriser les embrasements. Le non respect de cette mesure de sécurité annulera votre garantie et pourrait détériorer le grill.**

Pour aider à la maîtrise des embrasements, nous vous suggérons d'utiliser des pièces de viande maigre et de retirer l'excès de graisse des viandes à griller. De plus, votre grill devrait être placé sur une surface plane. En cas d'embrasements, utilisez le paramètre de commande "LO" et repositionnez la viande sur la grille de cuisson jusqu'à la fin de l'embrasement.

1. Pour empêcher les aliments de coller à la grille, préchauffez la surface de cuisson en maintenant le couvercle abaissé pendant 10 minutes. Placez la viande sur la grille et laissez-la dessus pendant au moins la moitié du temps de grillade suggéré.
2. Il n'est pas nécessaire de retourner continuellement la viande — laissez-la griller et mijoter dans son jus, puis au milieu du temps de cuisson retournez la viande de l'autre côté. Lorsque vous grillez du poulet, placez toujours le côté viande sur le grill en premier.
3. Un léger revêtement d'huile appliquer sur la viande avant de la griller aidera également. L'utilisation d'un produit culinaire en aérosol commercial est également utile. Cet aérosol devrait être utilisé uniquement avant l'allumage de votre grill mais jamais pendant le temps de cuisson. L'utilisation d'un aérosol culinaire peut laisser une tâche noire à certains endroits de votre grille de cuisson. Ceci n'est pas dangereux et cela n'a aucune influence sur la cuisson ; toutefois, si cela devient un problème d'aspect, la meilleure façon de retirer la coloration est de placer la grille de cuisson dans un four à nettoyage automatique pendant le cycle de nettoyage.

**Stockage des Grills à gaz propane liquide**
Une fois que vous avez terminé la cuisson et que vous avez nettoyé votre grill (voir la section Maintenance - pour le nettoyage) éteignez-le!
Lorsque le grill va être stocké à l'intérieur, le raccord entre la bouteille d'approvisionnement en gaz propane et le grill doit être déconnecté, et la bouteille retirée du grill puis stockée à l'extérieur dans une zone bien ventilée. Lorsque la bouteille d'approvisionnement en gaz propane n'est pas retirée du grill, le grill et la bouteille doivent être stockés à l'extérieur dans une zone bien ventilée.

**Jaugeage de la quantité de combustible à l'intérieur de la bouteille de propane liquide**
Pour jauger la quantité de combustible propane à l'intérieur de votre bouteille de gaz, (bouteille de propane sans jauge) le grill doit être en fonctionnement. Placez votre main en haut de la bouteille et abaissez-la lentement le long du côté jusqu'à ce que vous ressentiez la fraîcheur de la paroi au contact de votre main. Ceci vous indiquera la quantité approximative de gaz propane à l'intérieur de votre bouteille.

**Orifice de la valve de gaz**

**⚠ AVERTISSEMENT: Toute altération apportée à l'orifice ou aux orifices, comme un agrandissement par percement, annulera votre garantie et pourrait entraîner des blessures graves, la mort, un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.**

| PROBLÈME | VÉRIFICATION - SOLUTION | IMPORTANT |
|---|---|---|
| **ALLUMAGE ELECTRONIQUE** | Assurez-vous que vous avez mis en place une pile neuve.<br>Vérifiez que du gaz circule jusqu'aux brûleurs en essayant de les allumer avec une allumette. Si l'allumage avec une allumette réussit, le problème se situe quelque part au niveau du dispositif d'allumage et celui-ci devra faire l'objet de vérifications.<br>• Vérifiez que tous les câbles sont raccordés au boîtier d'allumage (1).<br>• Assurez-vous que les câbles sont correctement insérés à l'intérieur des terminaux (2) du boîtier d'allumage. | Vérifiez que la pile est en bon état et qu'elle est correctement mise en place.<br><br>Si pour une raison ou pour une autre le système d'allumage ne fonctionne toujours pas, suivez les instructions pour l'allumage avec une allumette. |
| **BRULEURS PRINCIPAUX** | **⚠ ATTENTION: Fermez toujours l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille avant d'exécuter toute procédure de dépannage.**<br>**⚠ AVERTISSEMENT: Le couvercle doit être complètement ouvert à chaque fois que vous tentez d'allumer votre grill. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un retard d'allumage provoquant des blessures.**<br>Après avoir fermé l'arrivée de gaz principale, retirez la grille de cuisson et les plaques de diffusion de la chaleur. Enfoncez le bouton d'allumage et vérifiez si l'électrode envoie une étincelle vers le tube de l'allumeur. Essayez de maintenir l'allumeur enfoncé de sorte qu'il produise plusieurs déclics. | Si le Brûleur principal ou les Brûleurs principaux ne s'allument toujours pas, assurez-vous que du gaz circule jusqu'au(x) brûleur(s) en essayant d'allumer le(s) brûleur(s) avec une allumette. Si les brûleurs s'allument avec l'allumette, alors passez à la vérification de l'allumage.<br>Si pour une raison ou pour une autre le système d'allumage est toujours hors service, suivez les instructions pour l'allumage avec une allumette. |
| **BRULEURS AVEC UNE FLAMME MEDIOCRE** | Assurez-vous que les ports du brûleur, le clapet, l'extrémité du brûleur (venturi) et le(s) orifice(s) ne soient pas obstrués. De plus, si votre grill a été stocké pendant une période prolongée, effectuez une vérification pour vous assurer qu'aucune toile d'araignée ne s'est formée à l'extrémité du clapet du brûleur (venturi) ou au-dessus des orifices.<br><br>Sur un grill à gaz PL, si une flamme extrêmement faible est présente, ou si le grill est difficile à allumer, il est possible que le dispositif de régulation du débit se soit activé. Pour réinitialiser le limiteur de débit, positionnez tous les boutons de commande sur "HI". Patientez au moins 1 minute. Positionnez les boutons de commande sur "OFF", raccordez à nouveau le régulateur à la bouteille. Ouvrez lentement la valve de la bouteille. consultez les Instructions pour l'allumage. | Si votre flamme est toujours de mauvaise qualité, veuillez contacter un revendeur pour plus d'assistance ou appelez le Service clientèle au 1-800-382-2637. |
| **Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le Représentant du service clientèle de votre région en appelant le 1-800-382-2637.** | | |

Oui, vous avez dépensé beaucoup d'argent pour votre grill, mais même un grill onéreux ne se nettoie pas et ne s'entretient pas tout seul, et vous voulez que votre grill ait un bel aspect et qu'il fonctionne correctement. C'est la raison pour laquelle cette section de votre manuel est si importante. Cette section vous donne les informations nécessaires pour vous aider à conserver à votre grill son aspect neuf et son bon fonctionnement. La lecture et l'application des consignes de cette section vous permettront de profiter de l'investissement effectué lors de l'achat de votre grill pendant de nombreuses années.

**Planning de maintenance du grill à 90 jours**

Nous vous recommandons de suivre la procédure de maintenance suivante tous les 90 jours, mais il est absolument nécessaire d'effectuer cette maintenance au moins une fois par an. En le faisant, vous prolongerez la durée d'utilisation de votre grill à gaz.

**Nettoyage du couvercle**

L'extérieur du couvercle devrait être entretenu avec un nettoyant pour acier inoxydable. L'intérieur du couvercle peut être nettoyé avec une solution d'eau chaude et de détergent liquide pour retirer tout dépôt de graisse.

**IMPORTANT**
- Maintenez la zone de l'appareil dégagée et libre de toute matière combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables à tout moment.
- Ne placez pas votre grill à un emplacement faisant obstruction ou ne faites pas obstruction de toute autre manière à la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation autour du grill.
- Dans le cadre du planning de maintenance normal, assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont dégagées et ne contiennent aucun débris.

**Nettoyage de la grille de cuisson en acier inoxydable**

Pour maintenir le bon fonctionnement de votre grill, la grille de cuisson en acier inoxydable devrait être nettoyée régulièrement.

1. La grille de cuisson en acier inoxydable peut être nettoyée facilement après la période de post-chauffage. Dès que le post-chauffage de 10 minutes est terminé, fermez le gaz. Ouvrez le couvercle avec une main gantée et frottez la surface de la grille avec une brosse en cuivre.

La grille de cuisson en acier inoxydable Ducane® a été fabriquée à partir d'acier inoxydable solide et robuste. Vous trouverez cette surface de cuisson extrêmement durable tandis qu'elle produit davantage de chaleur directement sur votre surface de cuisson pour une cuisson plus rapide et plus économique.

**Nettoyage des plaques de diffusion de la chaleur**

Vos plaques de diffusion de la chaleur en porcelaine émaillée devraient également être brossées avec une brosse en cuivre à longue poignée.

**Nettoyage du boîtier du brûleur**

Nettoyez le boîtier du brûleur lorsque la grille de cuisson et les plaques de diffusion de la chaleur en ont été retirées. Eliminez la cendre ou les dépôts du boîtier du brûleur à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'un chiffon doux. Laissez le boîtier sécher avant de remettre toutes les pièces en place.

Une petite quantité de graisse peut s'accumuler au bas du boîtier du brûleur. Cette graisse peut être grattée puis jetée au moyen d'un couteau à mastic à lame plate. Utilisez une solution d'eau savonneuse pour nettoyer après le grattage.

Des grillades prolongées avec le couvercle abaissé peuvent entraîner une accumulation de graisse à l'intérieur du couvercle qui commencera à s'écailler (ce n'est pas de la peinture). Si ce phénomène se développe, nettoyez l'intérieur du couvercle avec une solution d'eau savonneuse chaude. Veillez à ne pas humidifier le brûleur.

**Préservez le couvercle, les portes et le panneau de commande**

Le couvercle, les portes et le panneau de commande sont en acier inoxydable.

Pour conserver à l'acier inoxydable son meilleur aspect, c'est simple : nettoyez-le à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et séchez. C'est aussi simple que cela. Nous recommandons l'utilisation d'une solution de liquide vaisselle dilué dans de l'eau. Pour les particules tenaces, une brosse non métallique peut être utilisée. N'utilisez pas de brosse à poils métalliques sur votre étagère de cuisson.

**⚠ ATTENTION: N'utilisez pas de brosse ni de détergents abrasifs sur le couvercle, le placard et les étagères de votre grill car cela rayerait leur surface.**

**⚠ ATTENTION: Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous de frotter dans le sens du grain pour préserver l'aspect de votre acier inoxydable.**

**Feux de friture**

Les recommandations de la section Maintenance, à propos du nettoyage de votre grill, et dans la section Utilisation normale, à propos du préchauffage et du post-chauffage de votre grill, sont extrêmement importantes pour deux raisons :

1. Maintenir la cuisson de votre grill à son niveau optimal en maintenant la propreté des surfaces de cuisson et des composants diffusant la chaleur. Maintenir la propreté de votre grill est la meilleure manière de conserver un grill avec une bonne cuisson.
2. Pour des raisons de sécurité. Un grill sale est susceptible de provoquer des feux de friture.

En fonction de la quantité de cuisson, des types d'aliments cuits, de la quantité de préchauffage et de post-chauffage et de la quantité de nettoyage effectués sur un grill, tout grill est susceptible de subir un feu de friture. Un dépôt de graisses de viande, des marinades de cuisson, des sauces de badigeonnage, le sel, etc. peuvent prendre feu et provoquer un feu de friture grave.

En cas de feu de friture sur un grill Ducane®, les flammes seraient probablement visibles au-dessous du boîtier du brûleur. Un feu de friture grave pourrait entraîner la brûlure du tuyau ou du régulateur ; ce qui permettrait au gaz d'alimenter le feu et, de toute évidence, aggraverait l'incendie.

Tout type d'incendie nécessite que les composants du grill (tuyau, régulateurs, bouteilles de PL, etc. ...) impliqués fassent l'objet d'une vérification avant que vous puissiez continuer à les utiliser sans danger. En cas de suspicion de fuite, le dispositif d'arrivée de gaz (tuyau, collecteur, bouteille, raccords, etc. ...) doit faire l'objet d'une détection de fuites, à l'aide d'une solution d'eau savonneuse, afin de vérifier la source de la fuite. Si aucune fuite n'est détectée, le problème était alors très probablement un feu de friture.

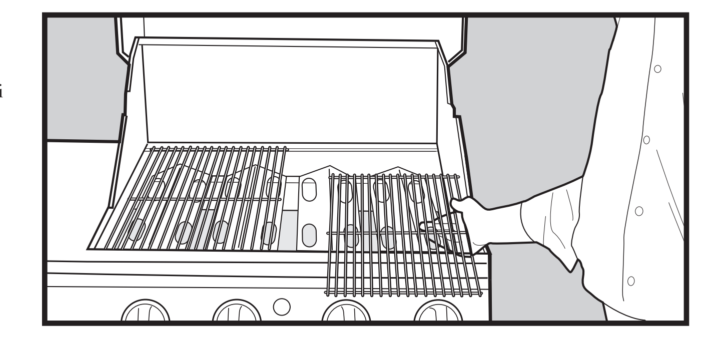
Un feu de friture peut être suffisamment grave pour détériorer votre grill et/ou provoquer des dommages à la propriété et/ou provoquer des blessures. Ducane ne souhaite pas que cela se produise et vous non plus. Suivez nos recommandations de nettoyage pour éviter les feux de friture.

**⚠ AVERTISSEMENT: Vérifiez le plateau de récupération des graisses pour détecter tout dépôt de graisse avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter tout feu de friture.**

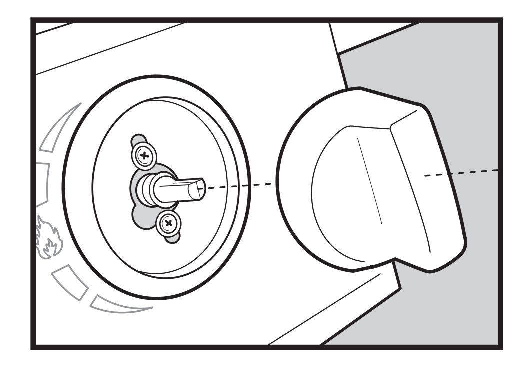
**Inspection des Grilles anti araignées/insectes**

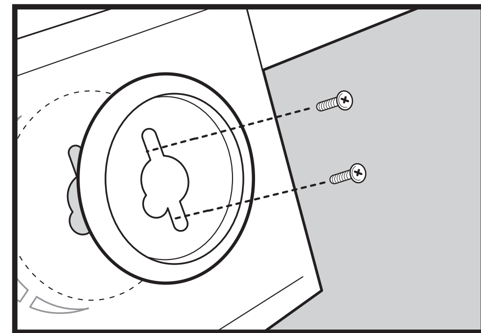
Pour inspecter les Grilles anti-araignées/insectes:

1. Fermez le gaz à la source (“OFF”).
2. Retirez la grille de cuisson et les plaques de distribution de chaleur, et exposez ainsi les tubes du brûleur.

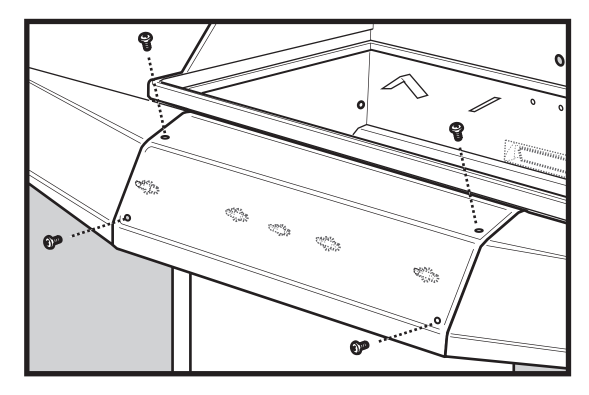


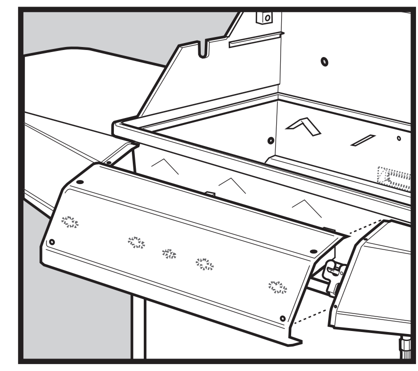
3. Retirez les boutons de commande.
4. Retirez les deux (2) vis et les rondelles maintenant chaque valve contre le panneau de commande et la collerette d’encastrement du bouton de commande.



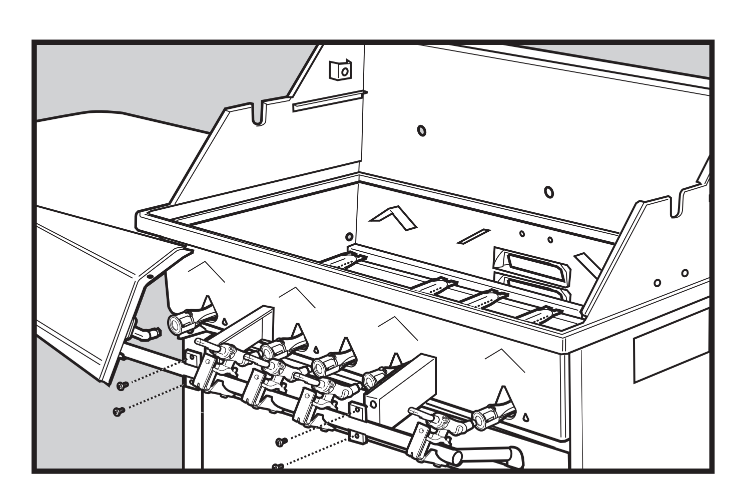


5. Desserrez le panneau de commande en retirant deux (2) vis de chaque côté du panneau de commande avant.
6. Retirez le panneau de commande du grill.

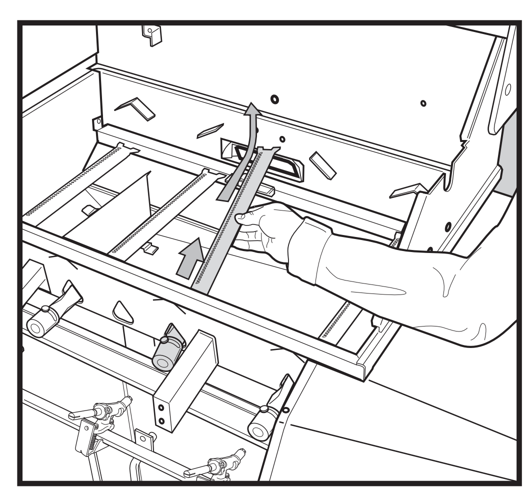




7. Retirez les quatre (4) vis qui maintiennent le collecteur contre son support.



8. Vous pouvez maintenant sortir un tube du brûleur pour l'inspecter.

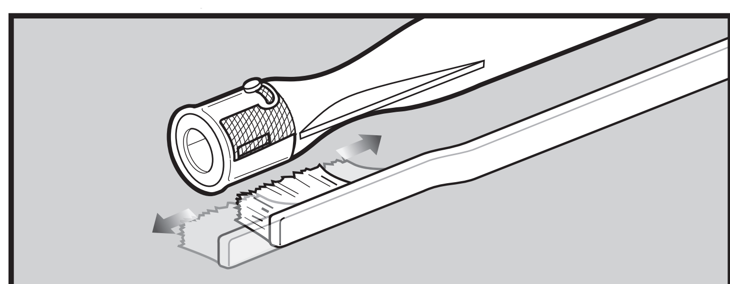


9. En cas de présence de poussière ou d'impuretés sur les grilles, brossez la/les Grille(s) anti araignées/insectes, légèrement, à l'aide d'une brosse à poils souple, (ex. une vieille brosse à dents).

**⚠ ATTENTION: Ne nettoyez pas les Grilles anti araignées/ insectes à l'aide d'instruments durs ou tranchants. Ne déplacez pas les Grilles anti araignées/insectes et n'élargissez pas les ouvertures de la grille.**

10. Si la Grille anti araignées/insectes est endommagée ou ne peut pas être nettoyée, appelez le Service clientèle de Ducane au 1-800-382-2637 pour obtenir des pièces de rechange.

Pour le remontage, inversez les étapes 2 à 10.



**Nettoyage des Grilles anti araignées/insectes**

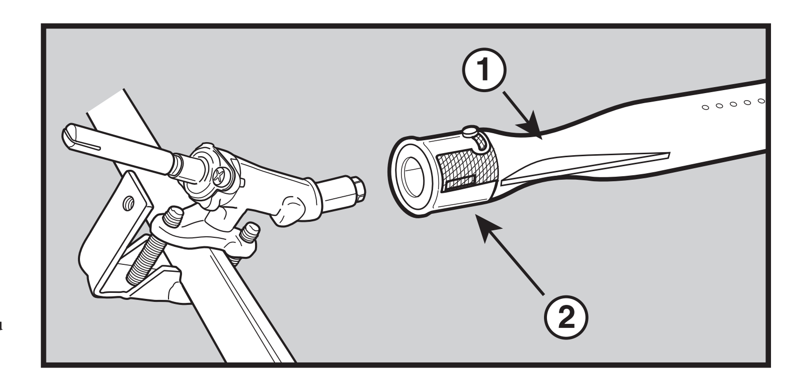
Votre barbecue à gaz Ducane®, comme tout appareil à gaz d'extérieur, constitue une cible pour les araignées et les autres insectes. Ceux-ci peuvent faire leur nid dans la section du diffuseur **(1)** des tubes du brûleur. Ceci obstrue le débit normal du gaz, et peut provoquer le retour du gaz vers l'obturateur d'air. Ceci pourrait provoquer un incendie à l'intérieur et à proximité des obturateurs d'air, au-dessous du panneau de commande, provoquant des détériorations graves de votre barbecue.

L'obturateur d'air du tube du brûleur est équipé d'une grille en acier inoxydable **(2)** afin d'empêcher les araignées et les autres insectes d'accéder aux tubes du brûleur à travers les ouvertures des obturateurs d'air.

Nous vous recommandons d'inspecter les Grilles anti araignées/insectes au moins une fois par an. De même, inspectez et nettoyez les Grilles anti araignées/insectes si vous constatez l'un des symptômes suivant :

1. L'odeur du gaz en association avec un aspect jaune et peu mobile des flammes du brûleur.
2. Le barbecue n'atteint pas la température.
3. Le barbecue ne chauffe pas uniformément.
4. Un ou plusieurs brûleurs ne s'allume(nt) pas.

**⚠ DANGER: Le fait de ne pas corriger les symptômes mentionnés ci-dessus peut entraîner un incendie, susceptible de provoquer des blessures graves ou la mort, et provoquer des dommages à la propriété.**

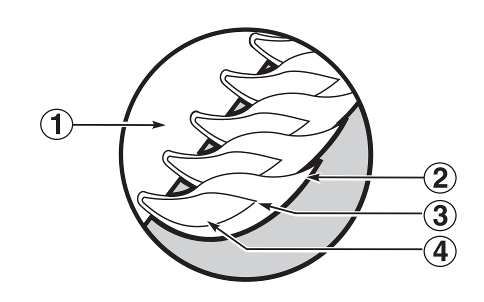



**Aspect de la flamme du brûleur principal**

Les brûleurs du barbecue à gaz Ducane® ont été réglés en usine pour le mélange correct d'air et de gaz. L'aspect de flamme correct est présenté.

1. Tube du brûleur
2. Les extrémités vacillent en jaune de temps à autre
3. Légèrement bleue
4. Bleu foncée

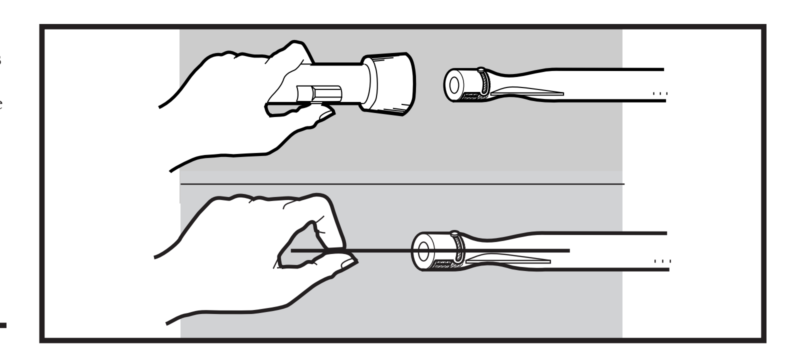
Si les flammes ne semblent pas uniformes tout au long du tube du brûleur, appliquez la procédure de nettoyage du brûleur principal.



**Nettoyage du brûleur principal**

- Pour nettoyer les ports de gaz de vos brûleurs principaux, utilisez une brosse à poils durs pour brosser les orifices.
- Reportez vous à: **Inspection et nettoyage des grilles anti-araignées/insectes** pour le retrait du tube du brûleur.
- Vous pouvez maintenant soulever le tube du brûleur pour le sortir de son boîtier et l'inspecter à l'intérieur avec une lampe torche.
- Nettoyez l'intérieur des brûleurs au moyen d'un fil de fer (un portemanteau déplié fera l'affaire). Vérifiez et nettoyez les ouvertures du clapet d'arrivée d'air aux extrémités des brûleurs.
- Vérifiez et nettoyez les orifices des valves, sur les valves. Utilisez une brosse à poils durs en acier pour nettoyer l'extérieur des brûleurs. Ceci vous permet de vous assurer que tous les ports du brûleur sont complètement ouverts.

**⚠ AVERTISSEMENT: N'élargissez pas les ports du brûleur lorsque vous le nettoyez.**



**Remplacement des brûleurs principaux**

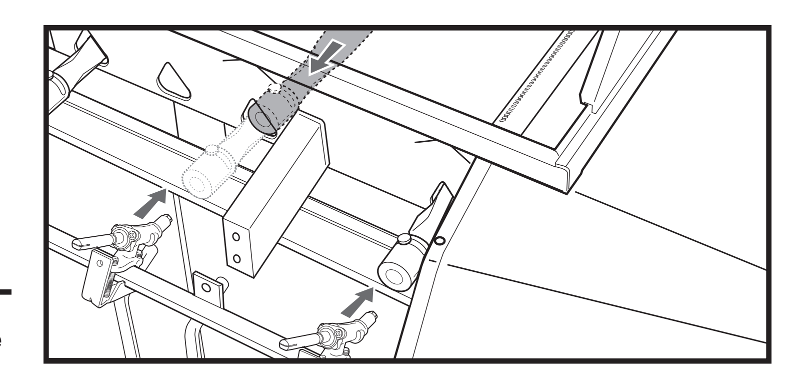
1. Votre barbecue à gaz Ducane® doit être éteint ("OFF") et refroidi.
2. Fermez le gaz à la source ("OFF").
3. Retirez la grille de cuisson et les plaques de distribution de chaleur, exposant ainsi les tubes du brûleur.
4. Retirez les boutons du panneau avant, les collerettes d'encastrement et le Module d'allumage électronique des brûleurs.
5. Retirez ensuite le panneau avant.

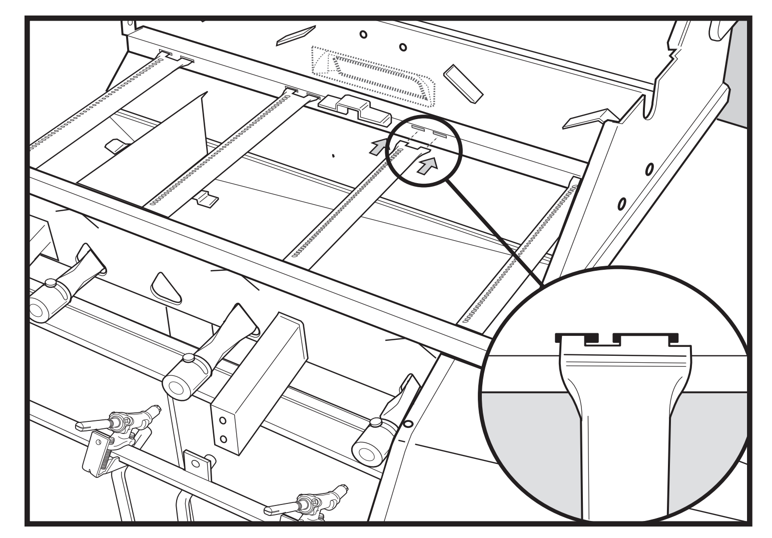
Voir: **Inspection des Grilles anti araignées/insectes** pour le retrait des tubes du brûleur.

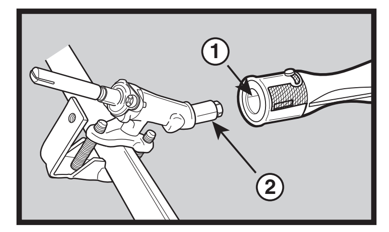
Pour le remontage, inversez les étapes 3 à 5 ci-dessus.

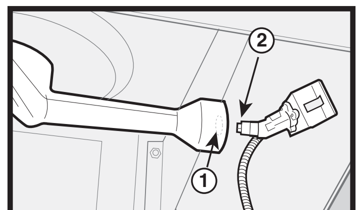
**⚠ ATTENTION: Les orifices du brûleur (1) doivent être positionnés correctement au-dessus des orifices de la valve (2). Vérifiez que le montage est correct avant de fixer le collecteur/panneau avant en place.**

**⚠ AVERTISSEMENT: Après la réinstallation des conduites de gaz, celles-ci devraient faire l'objet d'une vérification à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant toute utilisation du barbecue.**



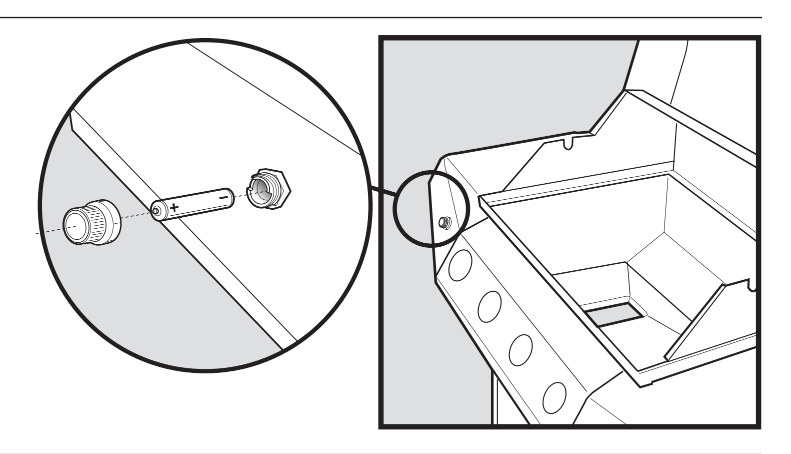





**Remplacement de la pile de l'Allumeur du brûleur**

Dévissez l'allumeur à bouton-poussoir puis retirez la pile usagée et remplacez-la par une pile neuve. Cette opération nécessite 1 pile alcaline "AAA". L'emballage plastique de la pile doit être retiré avant la mise en place de celle-ci.



**⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.**

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact a Ducane Customer Service Representative in your area for genuine Ducane replacement part(s) information by calling 1-800-382-2637.

**⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying or gas burning components without contacting Ducane. Your actions, if you fail to follow this product Warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.**

**⚠ ATENCIÓN: A este producto se le han realizado pruebas de seguridad y ha sido certificado para usarse en un país específico. Refiérase al país indicado en la parte externa del cartón de empaque.**

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemen. Por favor póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente de Ducane en su área llamando al 1-800-382-2637 para solicitarle partes de repuesto Ducane genuinas.

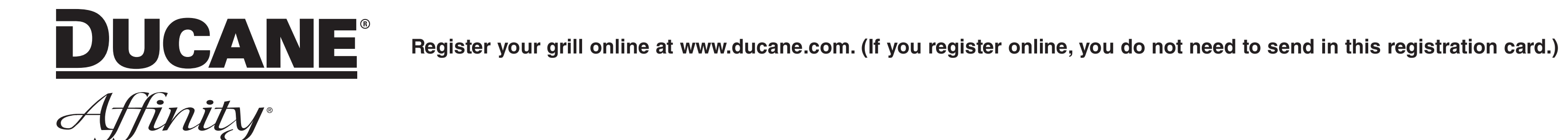
**⚠ ADVERTENCIA: No trate de reparar ningún componente que transporte o queme gas sin antes contactar a Ducane. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.**

**⚠ ATTENTION: La sécurité de ce produit a été testée et celui-ci n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Veuillez vous reporter à la désignation de pays figurant sur le carton d'emballage.**

Ces pièces sont susceptibles d'être des composants transportant ou brûlant du gaz. Veuillez contacter un Représentant du service clientèle de Ducane près de chez vous pour obtenir des renseignements sur les véritables pièces de rechange Ducane en téléphonant au 1-800-382-2637.

**⚠ AVERTISSEMENT: Ne faites aucune tentative de réparation sur des composants transportant ou brûlant du gaz sans contacter Ducane. Si vous ne respectiez pas cette mise en garde concernant le produit, vos actions risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion provoquant des blessures graves ou la mort ainsi que des dommages à la propriété.**





**Register your grill online at www.ducane.com. (If you register online, you do not need to send in this registration card.)**

**Thank you for purchasing a Ducane® Affinity™ gas grill. Completing the information on this form will allow us to contact you on matters related to your grill. Thank you very much for providing the information below.**

Note: Often times when you fill out a form like this, you end up receiving unwanted solicitations from companies you don't know. We respect your privacy. We will not sell, rent, or distribute your name, address, or personal information to other companies at any time. This information will only be used in the event we need to contact you and for market research purposes.

**RNS01-01**

**1. PLEASE PRINT**

**First Name** **M.I.** **Last Name**

**Address** **Apt. No.**

**City** **State** **Zip Code** –

**Phone**

( ) –

**E-mail Address**

**2. Serial Number:**

**3. Model Number:**

**4. When did you purchase your grill?** Month Day Year

**5. Without tax, how much did you pay for it? $_________.00**

**6. Is this grill. . .**

- ☐ The first grill you have ever owned?
- ☐ A replacement for an old or broken charcoal grill?
- ☐ A replacement for an old or broken gas grill?
- ☐ An additional grill for your household?

**7. What brand of grill did you own most recently?**

- ☐ This is the first grill I have owned
- ☐ Ducane gas grill
- ☐ Ducane portable grill
- ☐ Weber portable grill
- ☐ Weber charcoal grill
- ☐ Weber gas grill
- ☐ Char-Broil gas grill
- ☐ Sunbeam gas grill
- ☐ Thermos gas grill
- ☐ Fiesta gas grill
- ☐ Other ___________________

**8. Which best describes your interest in grilling?**

- ☐ I'm a grilling fanatic
- ☐ I enjoy grilling very much, but I'm not fanatical about it
- ☐ I moderately enjoy grilling
- ☐ I'm only marginally interested in grilling

**Knowing more about who buys our grills helps us develop new and innovative products. Please complete the questions you feel comfortable answering, and pass by any question you prefer to leave blank. Again, this information is not sold or rented.**

**9. Gender:** ☐ Male ☐ Female

**10. Marital Status:** ☐ Married ☐ Single

**11. Date of Birth:** Month Day Year

**12. Including yourself, how many people live in your household?**

Adults Children

**13. What are the ages of the children living at home?**

- ☐ Age 2 and under
- ☐ Age 3 to 4
- ☐ Age 5 to 12
- ☐ Age 13 to 17

**14. Do you own or rent a home?** ☐ Own ☐ Rent

**15. What is the highest level of education you completed?**

- ☐ Some high school
- ☐ Earned a high school diploma
- ☐ Earned a college degree
- ☐ Earned a graduate degree

**16. What is your total annual household income?**

- ☐ Under $15,000
- ☐ $15,000 – 24,999
- ☐ $25,000 – 29,999
- ☐ $30,000 – 34,999
- ☐ $35,000 – 39,999
- ☐ $40,000 – 44,999
- ☐ $45,000 – 49,999
- ☐ $50,000 – 59,999
- ☐ $60,000 – 74,999
- ☐ $75,000 – 99,999
- ☐ $100,000 – 149,999
- ☐ $150,000 – 174,999
- ☐ $175,000 – 199,999
- ☐ $200,000 – 249,999
- ☐ $250,000 – 299,999
- ☐ $300,000 or more

**17. Which activities or interests do you enjoy?**

- ☐ Arts/antiques
- ☐ Biking/bicycling
- ☐ Boating/sailing
- ☐ Buying videos
- ☐ Walking
- ☐ Fishing
- ☐ Running
- ☐ Dieting
- ☐ Golf
- ☐ Camping/hiking
- ☐ Foreign travel
- ☐ Gardening/plants
- ☐ Veterans' affairs
- ☐ Politics
- ☐ The grandchildren
- ☐ Houseplants
- ☐ Hunting
- ☐ Motorcycles
- ☐ Needlework
- ☐ My cat
- ☐ My dog
- ☐ Snow skiing
- ☐ Stocks and bonds
- ☐ Personal computers
- ☐ Photography
- ☐ Tennis
- ☐ Donating to charity
- ☐ Attending cultural arts/events
- ☐ Shopping by mail order/catalog
- ☐ Listening to music on my CD player
- ☐ Listening to music on any device
- ☐ Physical fitness/exercise
- ☐ Subscribing to cable TV
- ☐ Watching sports on TV
- ☐ Other ___________________

PLEASE SEAL WITH TAPE BEFORE MAILING—NO STAPLES PLEASE

Fold Over Here

---

Please send products and
other correspondence to:

1890 North Roselle Road
Schaumburg, Il 60195

First-Class
Postage
Required
Post Office will
not deliver
without proper
postage.

**RNS01-01**




**1890 NORTH ROSELLE RD.**
**SCHAUMBURG, IL 60195**